

# FICHE DE DEGUSTATION



## LE VIN

### Pays d'Oc Rosé Indication Géographique Protégée

#### **Les Cépages :**

Grenache – Syrah– Cinsault

#### **Le Sol :**

Les Grenaches sont situés sur des sols argilo-calcaires exposés majoritairement plein Est tandis que les Syrah et les Cinsaults sont plutôt en plaine sur des sols à dominante sableuse.

#### **La Vinification :**

Rosé 100 % de pressée. Les moûts sont peu débourbés pour développer le volume du vin tout en gardant la fraîcheur. Le maître mot est l'équilibre. La fermentation alcoolique se fait à basse température durant 15 jours

#### **L'élevage :**

le vin est élevé sur lies fines en cuves inoxydables ou béton pendant 3/4 mois.

#### **La Dégustation :**

*Robe* : pétale de rose, brillante.

*Nez* : note amylique et florale.

*Bouche* : l'attaque est franche, bel équilibre acide, ample, agrémenté de notes de fruits à chair blanche.

#### **Grape Varieties:**

Grenache – Syrah– Cinsault

#### **Soil:**

The Grenaches are grown on clay and limestone soils mainly facing directly East, while the Syrah and Cinsaults are planted on the plain in predominantly sandy soils.

#### **Vinification:**

100% pressed rosé. The musts under go very little racking in order to develop the wine's volume yet maintain its freshness. Balance is the golden rule. Alcoholic fermentation takes place at low temperature for 15 days.

#### **Maturing:**

The wine is aged on its fine lees in stainless steel or concrete vats for 3-4 months.

#### **Tasting:**

*Colour*: bright, rose petal.

*Nose*: floral with an amylic note.

*Palate*: clean on entry, nice acid balance, full, enhanced by notes of white-fleshed fruit.