



Rosé 2022

AOC Saint Chinian



Fiche Technique

Cépage: 80 % Mourvèdre, 20 % Cinsault

Terroir: Coteaux argilo-calcaires sur un sous-sol de marnes bariolées, exposition nord.

Rendement: 25 hl / ha

Vinification

Les raisins récoltés manuellement sont ensuite refroidis toute une nuit à 4°C.

Au petit matin, encore frais, ils sont pressés délicatement afin d'en extraire tous les arômes et de garder la légère teinte rosée si caractéristique de cette cuvée.

Le vin est élevé sur lies fines .

La fermentation malolactique est faite, le vin gagne en finesse en fin de bouche et le Mourvèdre apporte de la puissance pour donner un vrai Rosé de gastronomie.

Sa faible teneur en SO2 (<60mg.L à la mise en bouteille) accentue son caractère particulièrement digeste.

Dégustation

Le millésime est ample, fruité et épicé avec une finale minérale tonique.

Il se marie très bien avec une cuisine méditerranéenne ou épicée : légumes et viandes blanches grillés, salades estivales, soupes de poissons, tapenade, caviar d'aubergines.