



Grenache rosé

Parmi les cépages traditionnels, le grenache est de loin le premier cépage du vignoble. On le trouve dans les coteaux calcaires autour de la Colombette. Mais depuis quelques temps il a pris place entre les berges du Libron, un petit fleuve côtier et le bois de Ribaute, une forêt méditerranéenne parfaitement préservée. Le lieu a quelque chose de magique et relaxant. Nous utilisons les méthodes de vinification qui ont fait leur preuve sur les blancs. La récolte se fait en fin de nuit pour bénéficier de la fraîcheur matinale. Les raisins sont pressés au plus vite pour avoir des jus très pâles. La fermentation à basse température avec un élevage sur lies préserve les arômes et apporte du caractère. C'est un vin emblématique du domaine. Une des cuvées les plus récompensées et aussi les plus vendues.

Cépage(s)	Type de sol	Appellation	Millésime	Alcool
Grenache rosé	Argilo-calcaire	IGP Pays d'Hérault	2019	11,5% vol

Notes de dégustation

La robe est rose tendre, très moderne. Le nez est sur le petit fruit rouge, typique du grenache. En bouche, on retrouve la fraise et la framboise. Malgré la belle fraîcheur, étonnante pour le cépage, la finale reste vineuse.



A boire dans l'année de préférence



Service : 12°C



Accords mets/vin

Le rosé est le vin avec la plus large palette d'accords. Aussi, il se déguste très bien en apéritif. Mais il accompagne également les salades, les sushis et la plupart des viandes et poissons.



L'accord parfait ! Notre plaisir pour ce rosé, ce sont les plats à base de tomate. En toute simplicité, pourquoi ne pas attaquer une pizza ?

ANALYSE TYPE

Sucre	Alcool	Acidité totale	Acidité volatile	PH	SO2 total	SO2 libre
4.5 g/l	11.5 % vol	3.10 g H2SO4/l	0.35 g H2SO4/l	3.4	80 mg/l	20 mg/l

PACKAGING

Contenance	Type bouteille	Poids bouteille vide	Bouchage	type carton	Code barre bouteille	Code barre carton
75 cl	bordelaise	390 g	capsule à vis	x 6 bouteilles	3760071130101	-
150 cl	bordelaise	1000 g	bouchon verre	x 3 bouteilles	3760071130484	-