

Court Métrage rosé 2022

IGP Méditerranée 13% Alc



TERROIR : Ce sont des sols de sable du Miocène limoneux, terroirs précoces. Sols profonds et riches. Les vins sont tout en fraîcheur, gourmands et ronds.

ASSEMBLAGE : 50% Cabernet, 50 % Syrah

AGE DE LA VIGNE : 25 ans.

RENDEMENT : 20 Hl/ha

METHODES CULTURALES : Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage, vendanges en vert et pré-tri avant récolte.

VINIFICATION : Vendanges égrappée. Pressurage direct : 100% jus d'égouttage puis débouillage de 18h à froid. Levurage puis fermentation alcoolique < 13°C.

ELEVAGE : En cuve inox pendant 3 mois.

DEGUSTATION : Robe scintillante rose pâle litchi aux reflets violines. Le nez est gourmand sur les petits fruits rouges, groseille et fraise. La bouche fraîche et ronde développe une ligne aromatique harmonieuse autour des fruits du verger agrémentés de fleurs blanches sur une finale rafraichissante.

TERROIR: Sandy soils, early terroirs, deep and rich soils, the wines are all fresh, greedy and round.

BLEND: 50% Cabernet, 50% Syrah.

VINE AGE: 25 years

YIELD: 20hl/ha

VITICULTURAL METHODS: Spur-pruned, de-budded, green harvest and pre-selection prior to harvest.

VINIFICATION: Harvested and de-stemmed. Direct pressing: 100% drained juice then cold settling for 18 hours. Yeasting then alcoholic fermentation < 13°C.

AGEING: Maturing in tank for 3 months.

TASTING NOTES: Sparkling pale pink color, lychee with purple reflections.

The nose is greedy on the small red fruits, currant and strawberry.

The fresh and round mouth develops a harmonious aromatic line around the fruits of the orchard decorated with white flowers on a refreshing final.

