



CUVEE « EXPERIENCE »

ROSE—2023

I.G.P. VIN DE PAYS DU VAR (75 cl)

UNE EXPERIENCE A PARTAGER...



PALMARES

Médaille d'argent concours agricole Paris 2020.

Médaille d'argent au concours général agricole Paris 2018.

« Beaucoup de fraîcheur et une belle longueur en bouche - 16/20 » Le Parisien – 28/06/2018

VINIFICATION ET ELEVAGE

« sols argilo-calcaires »

La vendange se déroule tardivement, entre le 10 septembre et le 10 octobre.

Les nuits sont plus fraîches sur notre secteur de l'arrière-pays varois et notre vignoble est situé à une altitude de 300 m. La récolte est réalisée de façon mécanique durant la nuit entre 3 et 9 heures le matin.

Les vignes sont très proches de notre chai de vinification ce qui permet d'apporter les raisins très rapidement au pressurage. La macération pelliculaire est rapide : de 3 à 6 heures maximum pour les grenaches et 1 heure pour la syrah par exemple.

Le débourage est effectué à froid (entre 8 et 12°C) pendant 48 à 72 heures.

La fermentation alcoolique est lancée à 14°C et ensuite thermo-régulée entre 16 et 18°C pendant 10 jours environ. Nous procédons ensuite à un élevage sur lies fines en cuves inox et béton pendant 2 mois. Toutes les cuves sont ensuite soutirées puis filtrées fin décembre.

Les assemblages sont menés studieusement début janvier et le vin est prêt à dégustation autour du 15 février.

ASSEMBLAGE

50% Grenache— 25% Caladoc—25% Syrah

Nous vous proposons un assemblage original et une Expérience que l'on a envie de découvrir...

DEGUSTATION

Robe : brillante et rose pâle avec des nuances lithchis

Nez : expressif, intense et marqué par des notes florales et une pointe épicé.

Bouche : belle attaque droite et harmonieuse, ce vin est porté par des notes de petits fruits rouges (grenade) et révèle une touche épicée.

Irrésistible de fraîcheur et de fruits.

ASSOCIATION CULINAIRE

Accompagnera une grillade aux herbes, tout plat exotique ou bien une viande blanche.

Compagnon idéal de l'apéritif sous la tonnelle...

Idées : anchoïade et ses légumes de saison, moules au curry, crumble de tomates, beignets de fleurs de courgette

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
U.V.C.	32x7.5x7.5	1.4	6
Carton	16x33x25	8.5	90
Palette	170x120x80	790	540