



Cuvée « MoZaiK » ROSE

2024

I.G.P. VAR (75 cl)

Gamme PIKNIK

Gourmandise et Légèreté



PALMARES

Sélection Concours des Vins ELLE à TABLE 2024

Médaille d'or Vignerons Indépendants 2020.

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 débouillage 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 soigneusement début janvier et le vin est prêt à dégustation autour du 15 février.

ASSEMBLAGE

30% Syrah - 20% Merlot - 20% Caladoc - 10% Cinsault—
10% Grenache—10% Marselan -

DEGUSTATION

Robe : éclatante avec des nuances de rose pâle

Nez : fruité et flatteur, beaucoup de gourmandise.

Bouche : notes de fruits rouges et à chair blanche. Fraîche et très fruitée, ensemble équilibré et plaisant, belle rondeur.

Un moment gourmand...

ASSOCIATION CULINAIRE

Idéal pour emporter dans votre panier de pique-nique au bord de la mer ou d'un lac dans les montagnes, et pourquoi dans votre jardin lors des soirées improvisées...

A déguster lors des repas en toute simplicité: tarte à la tomate et basilic, anchoïade et ses légumes de

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
U.V.C.	30x73x73	1.2	6
Carton	15x31x22	7.5	104
Palette	140x120x80	770	624

