



# ROSÉ

2022

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Région :** Languedoc.

**Terroir :** argilo-calcaire

**Age des vignes :** 25 ans.

**Densité de plantation :** 5000 pieds/Ha.

**Taille :** cordon de Royat.

**Rendement :** 76 Hl/Ha.

**Méthode culturale :** labour  
culture raisonnée sans herbicides

**Cépages :** petit verdot  
Grenache Noir  
merlot

Rosé de pressurage après très courte macération pelliculaire à froid (2 heures maximum)  
Débourbage à froid, fermentation alcoolique de 15 jours entre 16°C et 18°C. Elevage sur lies fines pour apporter volume et gras en bouche. Vinification sans soufre. Léger collage à la bentonite.

Rosé frais et gourmand, il sera parfait de l'apéro jusqu'au bout de la nuit. 😊  
Arômes mêlés de fraise écrasée, rose et pomelos. Il excellera avec un tajine de poulet aux citrons confits et les cuisines exotiques

**Bouchage technique.**