



LE ROSÉ

Millésime : 2020

Cépage : Cinsault (70%) / Syrah (30%)

Appellation : IGP Saint Guilhem le Désert

Terroir : Sol argilo calcaire, caillouteux.

Lisière de garrigue. Non irrigué. Vignoble marqué par la fraîcheur qui descend du plateau montagneux du Larzac, favorisant une maturation lente et progressive des raisins, bénéfique pour la complexité aromatique des vins.

Viticulture : Le sol est travaillé dans le respect de l'environnement et de la plante. (Certification HVE)

Vinification : Traditionnelle.

Récolte à maturité optimale. Assemblage à la vendange. Pressurage direct. Fermentation à basse température. Élevage en cuve.

Production annuelle : 3000 bouteilles.

Conditionnement : 75cl.

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

Commentaire de dégustation :

Robe pâle à la teinte pêche.

Nez expressif sur la pêche de vigne, la groseille, l'anis étoilé.

Bouche gourmande et acidulée, finale sur des notes d'agrumes (mandarine). Un vin à partager, fruité et gourmand.

Accords : Idéal à l'apéritif, sur vos salades, grillades et plats d'été. Accompagnera très bien des sushis.

Mas de Capdaniel

SCEA Capdaniel – Famille Joullié – 34150 GIGNAC – France

Tél : +33 (0) 6 82 14 26 84 / +33 (0) 6 81 37 46 57

Mail : masdecapdaniel@hotmail.com

Site : www.masdecapdaniel.fr



Mas de Capdaniel

SIRET : 834 858 201 00017 / N° TVA INTRACOM : FR 83 834858201

