



LE ROSE

IGP Saint Guilhem le désert

Une robe intense aux reflets groseille. Le nez est gourmand, sur des notes de bonbon acidulé à la cerise et de fraise des bois. La bouche est tonique et joyeuse.

Le Rosé est idéal à l'apéritif, avec des tomates à la mozzarella et au basilic, accompagné de sushis, de viandes grillées et plats d'été.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Saint Guilhem le désert

Age des vignes

40 ans

Cépage

Cinsault 70%, Syrah 30%

Millésime

2022

Viticulture

Rendements de 35 à 40hl / ha.

En conversion vers l'agriculture biologique.

Terroir

Argilo calcaire. Terre de garrigues, sol drainant de cailloutis.

Fraîcheur caractéristique qui descend du plateau montagneux du Larzac

Vinification

Vinifications parcelles. Égrappage. Pressurage direct.

Débouillage à froid. Contrôle des températures de fermentation.

Élevage

Élevage en cuve 6 mois

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.
