

## Le Rosé

ÉLÉGANT, FRUITÉ, MINÉRAL



### TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

### VINIFICATION

Macération du Sciaccarello pendant 4 à 6 heures. Saignée puis débourbage à froid (8°C) pendant 24 à 48 heures. Pressurage direct en pressoir pneumatique pour les autres cépages. Fermentation thermorégulée à 16°C pendant 3 semaines à 1 mois.

### L'ANNÉE 2024 :

La vigne débute bien sa saison 2024 malgré quelques bois faibles par endroit, souvenir des cicadelles. Une pluie froide fin mai pendant la floraison provoque quelques coulures. L'été très chaud et sec favorise une maturité précoce et importante. Un millésime riche et intense qui se veut fruité et équilibré grâce à nos terroirs granitiques.

Vendanges manuelles débutées le 21/08/2024

### CÉPAGES :

Sciaccarello 60%, Cinsault 30%, Nielluccio 10%

Garde :  
**3 ans**

Elevage:  
**Cuve inox**

Service :  
**8°-10°C**

Couleur :  
**Saumon clair**

### DÉGUSTATION :

**ROSÉ FRAIS, GOURMAND & AROMATIQUE.**

Robe saumon clair, lumineuse, aux reflets argentés. Le nez est intense, exprimant des parfums de petits fruits rouges frais (fraise, framboise), d'agrumes (pomelos) et d'épices. On note à l'aération une légère note iodée. En bouche, l'attaque est fraîche, tonique, et évolue sur une sensation à la fois gourmande et acidulée, avec une belle amplitude et une bonne persistance aromatique.

