

LA CROISEE DES CHEMINS ROSE



TERROIR

Sols argilo limoneux et boulbènes. Le climat du Frontonnais bénéficie **plus de 2000 heures d'ensoleillement par an**, d'un faible régime de pluies et de nuits relativement fraîches. Ces conditions, associées au vent d'autan (chaud et sec) assainissent la vigne et favorisent une bonne maturité des raisins.

Vinification

Rose de saignée, c'est-à-dire que l'on met le raisin tout juste ramassé dans la cuve et on récolte le premier jus clair. Après débouillage statique au froid vient la fermentation alcoolique à basse température et ensuite la fermentation Malo lactique. Tout cela en cuve à chapeau flottant ce qui permet de mettre peu de sulfite

Rendement : 25 hl/hectare

T° de dégustation / degré d'alcool : 7- 11° / 12,5°

Accords

Apéritif, Tapas, poissons grillés, Soupe de poisson, paella

Assemblage

80% negrette qui amène le cote aromatique du fruit frais et le cote peu acide et 20% syrah pour l'elegance et la persistance en bouche

Travail de la vigne

Désherbage manuel, Buttage des vignes au chevalet utilisation exclusive de produits BIOLOGIQUES

Vendanges

Manuelles effectuées mi-septembre tôt le matin à partir de 6h

Dégustation

Robe pecheet claire

Nez explosif, framboise et groseille

Bouche, ample et directe sur le fruit frais



