

CUVEE ANTCHOUBI 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

Pressurage direct. 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

100% negrette qui amène le cote aromatique du fruit frais et le cote peu acide

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 cristalline, claire et saumonée

Nez complexe, intense, agréable et floral

Bouche, attaque flatteuse, un peu acidulée sur fruits frais et finale gourmande sur fruits rouges



