

Syrah Rosé



Appellation : Vin de Pays des Coteaux de Cèze Rosé
Millésime : 2006
Flaconnage : 75 cl

Cépage : 100% Syrah
Terroir : Sol argilo-calcaire, argilo-limoneux
Vigne : Jeune, taille en cordon de Royat, palissage 3 fils avec releveur, enherbement naturel, pas de pesticides, vendanges en vert après appréciation de volume de récolte
Rendement : Maîtrisé à 60 hectolitres/hectare
Vendanges: Le parfait état sanitaire des baies a autorisé une vendange mécanique

Dominantes organoleptiques :

Couleur : Framboise
Nez : Fin, fruité (fruits rouges)
Bouche : Fraîche et légère, équilibrée, notes d'agrumes, finale fruitée

Nos conseils gastronomiques :

- Température de service : entre 8 et 12°C
- A boire dès à présent
- Garde : 2-3 ans
- Excellent en apéritif
- Accord mets et vins : A déguster en accompagnement avec la cuisine d'été : les entrées légères, les salades composées, les plats méditerranéens, les viandes rouges grillées...

Vinification : Sous suivi journalier avec contrôle des températures et prise de densité

Egrappage et foulage

Pressurage

Débourbage de 36h

Mise au propre et levurage avec sélection des levures suivant le produit recherché

Fermentation pendant 10 à 15 jours à 18 °C

Remontage à deux reprises en cours de fermentation

Soutirage

Préfiltration sur terre par l'œnologue durant l'hiver

Filtration stérile

Mise en bouteille au printemps