Rosé

La Vigne en Rose 2024 75 cl

75 cl	75 cl
4 à 7 ° C	4 à 7 ° C
13 % Vol.	13 % Vol.
5 ans	5 ans
100 % Syrah	100 % Syrah
10 Mois	10 Mois
2024	2024

Voici un vin d'été, fruité, souple avec une belle fraîcheur.

Ce rosé 100% Syrah est cultivé sur les pentes granitiques chavanoises

Cépage : Syrah.

Vin de couleur saumonée provenant d'une légère macération pelliculaire d'une courte nuit .

Au nez nous avons des parfums de fruits rouges (cerise, fraise) et de belles notes épicées.

La bouche est agréable avec un bel équilibre entre la minéralité, le gras et le fruit, avec une étonnante rondeur en bouche

Terroir : granitique

Vinification : Eraflage

Macération à froid de 3 heures.

Fermentation malo-lactique sur lies fines en barriques de chênes.

Battonage une fois par semaine

Élevage : 10 mois en barriques de chêne français.

Température de service : 4 à 7 ° C

Garde : 5 ans.

Accord mets et vins : à l'apéritif, avec des grillades, brochettes de sardines, calamars aux poivrons et au basilic, salade de fruits…