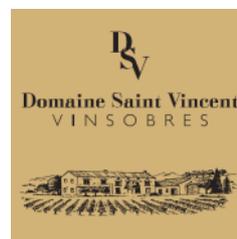


# IGP Méditerranée Rosé 2022

## « Césarée »



### Localisation / Climat

Climat d'influence méditerranéen. Les étés sont chauds et secs. Le millésime 2022 a été plutôt précoce (semblable à 2020), le stress et le déficit hydrique ont fait souffrir les vignes durant l'été. Cependant, les pluies tant attendues du mois de septembre ont permis d'obtenir une belle récolte et de qualité. Les vins sont frais et fruités, et présentent de beaux profils aromatiques.

### Terroir

Sur les terrasses en contrebas des coteaux de Vinsobres, un sol constitué d'argiles et de petits épandages de cailloutis permettant une bonne aération des vignes, et une bonne exposition au soleil.

### Cépages

Grenache Noir, Carignan, Cinsault

### Age des vignes - Rendement

Jeunes vignes, taillées en cordon de Royat. Les rendements n'excèdent pas les 40 HL/ha, ce qui nous permet de produire des vins fruités, avec beaucoup de fraîcheur, faciles à boire.

### Vinification et Elevage

La récolte des grappes pour l'élaboration du rosé se fait dès l'aube, jusqu'à midi afin de préserver une vendange fraîche et tous les arômes du fruit. Les grappes sont ensuite pressées lentement et séparées, pour être finalement fermentées à 16°C puis à 22°C dans des cuves inox thermo régulées afin de bien structurer le vin, apporter vivacité et arôme fruité, idéal pour accompagner vos repas d'été.

### Potentiel de garde

A boire dans l'année, maximum 1 à 2 ans

### Titre alcoométrique

13 % vol.



	<b>Robe</b>	Rose pâle brillante.
	<b>Nez</b>	Subtilement expressif où s'échappent de délicates notes d'agrumes frais agrémentées de petits fruits rouges.
	<b>Bouche</b>	Equilibrée, on y retrouve en fin de bouche les caractéristiques des arômes décelés au nez, avec une belle fraîcheur et une acidité vive.
	<b>Accord Mets &amp; Vins</b>	Salades estivales, viandes ou légumes grillés à l'huile d'olive, petits farcis, poissons, chèvre frais...
	<b>Température de Service</b>	8 à 10°C