IGP Méditerranée Rosé 2023
« Césarée » - Biologique

FR BIO-16 – AGRICULTURE FRANCE

Localisation / Climat

Climat d'influence méditerranéen. Les étés sont chauds et secs. Les chaleurs de l'été 2023 éprouvantes pour la vigne, ont permis d'élaborer des vins à forte typicité, avec des profils plutôt équilibrés, et d'une grande finesse aromatique. La récolte a été qualitative et quantitative.

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, Syrah, Cinsault et Caladoc

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 fraicheur, 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

12% vol.

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

Domaine Saint Vincent RD 94 – 26110 VINSOBRES France