

CUVÉE VIA AUREA

ROSÉ



FICHE DE DÉGUSTATION

Rosé "VIA AUREA" 2017

AOP Côtes de Provence

Alcool : 13,5% vol.

D'un rose pâle séduisant, la robe est franche et brillante aux nuances pêche.

Au nez, l'expression aromatique complexe révèle des notes gourmandes de fraise, de pêche jaune et de zeste d'agrumes.

La bouche, tout en fraîcheur et rondeur, est marquée par une belle présence du fruit (pêche et pamplemousse). La finale, longue et fruitée, est soulignée par une jolie minéralité.

Goût :

Sec et fruité

Vin tout en élégance et gourmandise.

Niveau de garde :

2 ans

Température de service :

Entre 8 et 10°C

Alliances mets et vin :

Apéritif, grillade d'agneau, gambas sautées, rougets grillés, tartes salées aux légumes du soleil

FICHE TECHNIQUE

Culture

Troisième et dernière année de Conversion en Agriculture Biologique (Ecocert).

Sol

Argilo-calcaire.

Cépages

' Grenache 55 %, Cinsault 30 %, Syrah 15 %.

' Age moyen des vignes : 25 ans.

' Les vignes sont palissées, formées en cordon de Royat bilatéral ou en Guyot (Syrah).

' L'ébourgeonnage est manuel.

Vinification et élevage

' Récolte mécanique des raisins.

' Eraflage et foulage.

' Macération pelliculaire à froid.

' Pressurage et séparation des jus de gouttes et des presses.

' Débourage pendant 24 h à froid.

' Fermentation alcoolique à basse température en cuve

thermorégulée (16°C) pour préserver et révéler les arômes, par des levures sélectionnées.

' Fermentation malolactique bloquée par sulfitage.

' Elevage en cuve.

' Collage en Novembre.

' Filtration clarifiante en Décembre.

Mise en bouteille

Janvier 2018.



L'AVIS DU SOMMELIER

A venir

Goût :

Sec et fruité

Niveau de garde :

2 ans

Température de service :

Entre 8 et 10°C

Alliances mets et vin :

Apéritif, grillade d'agneau,

gambas sautées, rougets

grillés, tartes salées aux

légumes du soleil