



V de Vaudois

IGP des Maures – Rosé 2019

GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Les grenaches et la syrah sont travaillés en plaine, sur des sols riches et légèrement sableux. Pour les cinsaults et les merlots travaillés en coteaux, on retrouve le terroir caractéristique du Château Vaudois avec des gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte : Manuelle en caisse de 15 à 20 kg

Vinification : Passage du raisin en chambre froide (5°C) pendant 24h, éraflage puis pressurage direct dans un pressoir pneumatique à cage fermée (50hl). Débourageage à froid (10°C) pendant 24h/48h.

Ajout de levure sélectionnée en fonction des précurseurs aromatiques puis départ de la fermentation en cuve inox à basse température (16/18°C) entre 15 et 21 jours.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, en entrée avec de la charcuterie ou sur un poisson grillé, il accompagnera à merveille tout votre repas.

ASPECT VISUEL : Robe rose saumonée

ASPECT OLFACTIF : Nez délicat, notes d'agrumes et de petits fruits rouges acidulés (framboise, groseilles)

ASPECT GUSTATIF : Une attaque franche et vive, une bouche tonique et épicée, avec une finale fraîche et acidulée. On retrouve les caractéristiques aromatiques présentes au nez, vin rosé équilibré.



50 % Grenache
20 % Merlot
15 % Syrah
15 % Cinsault



3.03 HA / 15 ans environ



25'000 BTL /60 HL/HA
75cl



2 ans de garde



12°C

