



V DE VAUDOIS

IGP DES MAURES - ROSÉ 2023



ROBE : Rose aux reflets saumonés.



NEZ : Expressif et fruité, notes de fruits à chair blanche comme la pêche et l'abricot.



BOUCHE : Attaque tendue et aromatique. Sensation de rondeur et de fraîcheur alliée aux arômes perçus au nez. Les fruits à chair blanche se retrouvent agréablement en bouche et apportent une finale persistante.



ACCORDS METS-VIN : Il conviendra parfaitement à l'apéritif, en entrée ou sur un poisson grillé.

CARACTÉRISTIQUES



Degrés
13.5%
Vol

Sucres
résiduels
< 2g/L

Garde
2 ans

Service
8 - 10°C



**12% MERLOT-
38% GRENACHE - 25% CINSAULT
- 25% SYRAH**

GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Grenaches et Syrah sont travaillés en pleine, sur des sols riches et légèrement sableux.

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle, passage du raisin en chambre froide (4°C) pendant 24h.

Eraflage et pressurage direct dans un pressoir pneumatique à cage fermée. Débourage à froid (10°C) pendant 48h. Ajout de levure sélectionnée, puis fermentation alcoolique en cuve inox à basse température 16°C durant 15 jours.

