
Type : Rosé effervescent brut (5 g de sucres résiduels de raisin)

Millésime : 2022

Cépages : Merlot & Cabernet sauvignon

Age des vignes : 20 ans

Terroir : Sol argilo-calcaire situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans la région.

Climat : Méditerranéen à influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigue mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes blancs.

Rendement : 30 hectolitres par hectare

Mode de culture : Labellisé Nature & Progrès et certifié AB, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux et semis de couverts végétaux, taille gobelet

Volume de cuvée: 1000 bouteilles

Vendanges : manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

Vinification : pressurage et sélection des jus, puis fermentation en cuve. Mise en bouteille au printemps avec un peu de sucre résiduel de raisin afin de permettre une prise de mousse (refermentation). Il n'est ni collé, ni sulfité, ni dégorgé. C'est un vin vivant qui est appelé à bouger avec le temps.

Mise en bouteille : par nos soins au domaine

Dégustation : Robe : une mousse légère aux bulles fines sur un rosé clair lumineux
Nez : frais et fruité
En bouche : vif et gouleyant sur un bel arôme de fruits rouges.

Garde : à consommer dès 2022.

Accord mets et vins : Un vin de fête avant tout avec un joli vif qui réveillera l'appétit et le repas.

Conseils de service : à servir frais
