

Type : Vin rosé de presse

Millésime : 2021

Cépages : Merlot et Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 22 ans

Terroir : Languedoc - Haute Vallée de l'Aude – Roquetaillade - sol argilo-calcaire
Roquetaillade est l'un des crus les plus hauts de la Haute Vallée. 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 le Languedoc.

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

Rendement : 32 hectolitres par hectare

Mode de culture : Labellisé Nature & Progrès et certifié AB, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux, taille guyot simple.

Volume de cuvée: 600 bouteilles

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

Vinification : Pressage direct, fermentation en cuve et élevage en fûts de chêne (de plus de 4 vins) pendant 6 mois sur lies fines dans le respect des arômes. Ce vin n'est ni filtré, ni collé, ni sulfité.

Mise en bouteille : par nos soins au domaine

Dégustation : Robe : rosé gris presque transparent.

Nez : délicatement fruité.

En bouche : de la délicatesse et de la fluidité sur des arômes fruités et acidulés. Bel équilibre sur une acidité agréablement vivace.

Garde : À boire dès 2021

Accord mets et vins : Accompagne les repas de jardins et les apéritifs.

Conseils de service : Servir bien frais et dès l'ouverture.