

# La Rosée

*Frais et léger aux arômes de fruits d'été*



**Appellation** : Pays d'Oc IGP.

**Culture** : En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité.

**Terroir** : Coteaux argilo-calcaires et graveleux (Grenache) et plaine sablo limoneuse (Cabernet-Sauvignon). Agriculture raisonnée.

**Vinification** : Récolte nocturne. Egrappage à 100%. Inertage au CO<sub>2</sub> (pour éviter l'adjonction de sulfites) et refroidissement de la vendange par gaz carbonique avant pressurage (3h30) avec séparation des presses de moûts. Débourage à froid (8°C) après 48 heures (Turbidité inférieure à 50). Fermentation alcoolique à 11°-13°C pendant 25-30 jours. Fermentation malolactique bloquée.

**Elevage** : En cuve époxy pendant 4 mois.

**Cépages** : 85% Grenache et 15% Cabernet-Sauvignon.

**Dégustation** :

**Robe** : Robe très pâle dans la tonalité du «gris».

**Nez** : Nez floral, délicat, complexe et très frais.

**Bouche** : Ce rosé présente en bouche un bon équilibre, une belle complexité et s'exprime pleinement sur d'élégantes notes de fruits d'été. Un ensemble d'une grande finesse de goût où rondeur et fraîcheur restent en parfaite harmonie.

**Notre conseil** : Apéritif, salades, pizza, taboulés, grillades, légumes d'été, salades de fruits... Idéal sous la tonnelle et sur la plage pendant les chaudes soirées d'été, pizzas, quiches...

**Température de service** : Entre 8° et 12°C.

**Conservation** : 2 ans.

**Conditionnement** : Bouteille 50cl (Carton de 12) / Bouteille à vis 75cl (Carton de 6) / Magnum 150cl (Carton de 6) / BIB 5L / BIB 10L.

**Médailles et autres récompenses** :

1<sup>er</sup> Grand Prix des Vins de Pays. (Concours Régional des GRANDS VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON) en 2004 (Millésime 2003).

Vin Officiel de la FIEST'A SETE 2003 (Millésime 2002), 2004 (Millésime 2003) et 2005 (Mil.2004).

Lauréat au Concours des Vins et Vin Officiel de la FERIA DE BEZIERS 2004 (Millésime 2003).

Sélectionné par le GUIDE HACHETTE DES VINS 2005 avec 1 Etoile (Millésime 2003).

Médaille d'Argent au Concours des GRANDS VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON 2008 (Mill. 2007).

## Fraîcheur