



ROSÉ - MOURVÈDRE

PRESTIGE COLLECTION VIN BIOLOGIQUE



Appellation: IGP Pays d'OC 2021

Cépage: 100% Mourvèdre.

Alc./Vol.: 12,5 %

Sol: Les vignes, près de la ville de Béziers, sont plantées dans un sol composé de galets roulés Villafranchiens, cela permet un meilleur emmagasinement de la chaleur du soleil la journée pour la restituer la nuit. Ces cailloux permettent aussi aux eaux de pluie de s'infiltrer jusqu'aux nappes phréatiques qui alimentent la vigne durant la saison sèche.

Age des vignes: 30 ans.

Vinification: Récolte à la main nocturne pour préserver le potentiel aromatique. Les raisins sont stockés dans des caissettes en chambre froide (température 0 à 2°) durant 24 heures avant d'être égrappés et pressés. Cette étape permet d'éviter l'oxydation des raisins et d'obtenir lors du pressurage une qualité de jus supérieure. La maîtrise des températures est une étape déterminante. Vendange égrappée, pressurage direct, débourage au bout de 36 heures. Élevé sur lie fine pendant 4 mois.

Couleur: La robe est rose pâle aux reflets bleutés.

Nez: Des notes de fruits rouges et d'épices dominant.

Dégustation: L'attaque est vive et élégante avec beaucoup d'ampleur légèrement acidulée. La finale est subtilement citronnée avec une belle persistance.

Conseils de service : A servir frais pour souligner son acidité (sa fraîcheur). 8-10°C est une bonne moyenne.

Conservation : 3 ans.

Mets et vins : Idéal pour l'apéritif. Les produits de la mer et iodés s'associent également très bien à ce rosé.



French Bouledogue, une icône française dans tous ces états !



A la fois arrogant, têtu, festif, élégant et mignon, le French Bouledogue vous fait découvrir une large collection de vins plaisir.



Wines & Brands
contact@winesandbrands.com
257, allée du Mas Nègre
34970 LATTES
France

