

# VALET de Cœur

## Rosé 2020

Vin de France



### Terroir

Sols sablonneux apportant fraîcheur et fruité  
Vignes sur la commune de Tavel  
Vignoble mené en Conversion Bio depuis 2019  
Labellisé HVE3



### Dégustation

Robe rose clair pomelo Nez acidulé sur les fruits rouges dans un style très méridionale. Bouche légère, fraîche et fruitée, sur les agrumes.  
*Un vin de copains, gorgé de fruits et facile à boire*



### Encépagement

Grenache noir 85% Cinsault 15%



### Vinification

Récolte manuelle  
Vendange soigneusement triée et éraflée  
Pressurage direct des baies  
Débourage à froid au bout de 24h  
Fermentation alcoolique de 10-15 jours  
Elevage en cuverie inox pendant 3 mois  
Opérations thermorégulées à 17°C pour extraire une palette aromatique fine et fruitée  
Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins en Janvier/Février pour conserver le fruit et la fraîcheur  
Production annuelle : 2 000 bouteilles



### Service et Potentiel de garde

8-9°C  
A boire frais, sur la jeunesse, dans les 2 ans



### Accompagnement

Apéritif  
Barbecue  
Parfait pour l'été