

VALET de Cœur

Rosé 2023

Vin de France



Terroir

Sols sablonneux apportant fraîcheur et fruité
Vignes sur la commune de Tavel
Vignoble en Agriculture Biologique



Dégustation

Robe rose clair. Nez acidulé sur les petits fruits rouges. Bouche légère, fraîche et fruitée, sur les agrumes.
Un vin de copains, gorgé de fruits et facile à boire



Encépagement

Grenache noir 50% Cinsault 50%



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



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