

VENT DE FOLIE

IGP PAYS D'OC-Rosé

Cinsault – Grenache Noir



Un rosé de tradition méditerranéenne, une bonne harmonie entre les cépages Cinsault et Grenache.



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

<u>Couleur :</u>	Rosé
<u>Cépages :</u>	Cinsault - Grenache Noir
<u>Rendement :</u>	60hl/ha
<u>Terroir :</u>	Argilo-calcaire
<u>Vendange :</u>	Déterminée à partir d'un suivi poly-phénolique des baies et dégustations successives des raisins.
<u>Type de vinification :</u>	Pressurage avec pressoir pneumatique. à cages fermées qui permettent de respecter au mieux la vendange et les moûts. La fermentation alcoolique dure de 2 semaines à un mois, à température régulée entre 13 et 16°C environ.
<u>Elevage :</u>	Cuve
<u>Dégustation :</u>	Belle robe rose pale. Nez, fin, complexe, qui s'exprime sur des notes fruitées intenses d'agrumes, et des notes florales. La bouche bien équilibrée, se caractérise par sa fraîcheur, une grande finesse, et une belle longueur.
<u>Température :</u>	8-10 °C
<u>Gastronomie :</u>	Salades composées, viandes grillées, entrées froides, poissons, apéritif.

