

Domaine Cibadiès



IGP Pays d'Oc rosé

VINIFICATION

Issus du cépage Pinot Noir, les raisins sont préalablement refroidis à 10 °C avant d'être pressés en douceur. Le jus issu des pressoirs pneumatiques est protégé par du gaz carbonique et refroidi à 8 °C pendant 24 heures afin de le faire précipiter et de le clarifier. La fermentation est ensuite déclenchée sous l'action de levures spécialement sélectionnées pour leurs propriétés aromatiques. Le contrôle de la température pendant toute la fermentation conditionne le développement des arômes les plus subtils. Enfin, un élevage de trois mois de plus sur lies fines confère une agréable sucrosité à l'ensemble.

DÉGUSTATION

Un rosé original, élégant tant sur le plan visuel qu'olfactif, grâce à sa jolie robe rose pâle limpide et brillante et ses notes délicates de petits fruits rouges.

À déguster en apéritif, sur des tapas, des asperges, une blanquette de veau, une grillade ou un Cantal jeune.