

Bonfils Réserve – Rosé



IGP Pays d'Oc

VINIFICATION

Les raisins de Syrah, Cinsault, Cabernet et Grenache sont vendangés pendant la nuit ou au petit matin, afin que leur température soit la plus fraîche possible à leur arrivée à la winery. Après éraflage, les baies sont pressées en douceur dans des pressoirs pneumatiques. Chaque cépage est traité séparément. Le moût est refroidi et maintenu ou non au contact des lies. La fermentation alcoolique dure 2 semaines minimum, à 16 °C environ.

La vinification se termine par l'assemblage, qui se déroule en décembre. L'objectif est de créer un rosé d'un style élégant, frais et fruité.

DÉGUSTATION

Issu d'un assemblage judicieux de Grenache noir, de Cinsault et de Syrah, ce rosé privilégie le fruité au nez et l'équilibre en bouche et donne une impression générale de fraîcheur et de vivacité.

Ses arômes intenses et élégants de petits fruits rouges et sa bouche, fraîche et ronde à la fois, mettront en valeur apéritifs, salades de saison, charcuteries, grillades et autres instants de convivialité. Servir à 10-12 °C.