

Pinot Rosé

"Les Rives de l'Estang"

SOLS : Profond et argilo-limoneux pour la partie basse de la parcelle, argilo-calcaire léger pour la partie haute.

CÉPAGE : Pinot Noir

VIGNOBLE & TERROIR

En Languedoc, entre Pézenas et Gignac à mi-distance de Puilachet et de Canet. La parcelle de Pinot Noir longe les rives ouest de l'étang asséché par les moines de l'Abbaye de Cassan au XIIème siècle. La partie basse de la vigne, jadis sous les eaux, contraste avec la partie plus haute, moins profonde et plus légère. Le matin l'air y reste frais et humide longtemps ce qui permet une maturité phénolique lente, optimale.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Rosé de saigné, macération en cuve béton pendant 2 heures puis coulage et débourbage statique à froid pendant 48 heures. Fermentation en cuve inox avec les levures indigènes pendant 3 semaines à basse température (12°c). Après soutirage, l'élevage se poursuit sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

- Robe couleur rose pâle. Frais et friand. Cette cuvée s'ouvre sur un nez de fruits blancs et de notes acidulées. La bouche tout en finesse, délivre une tension agréable et rafraichissante aux notes de purée de fraise.
- Ce rosé sera parfait en apéritif ou avec des charcuteries fines. Il sublimera un Tian de légumes ou une croustade de Clermontoise.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 8-10°C.