

AOP : Vacqueyras

Millésime : 2024

Cépages : 80% Grenache, 20% Mourvèdre

Date de vendange: 21.09.2024

Teneur en Alcool : 13,5% vol

Nombre de cols : 900

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

PRINTEMPS

Dans les vignes

Aux abords du domaine, notre parcelle est recouverte de gravillons alluvionnaires de l'Ouvèze, ainsi que de l'argile brune.

Avec de très faibles rendements, les vendanges de ses vieilles vignes sont faites exclusivement à la main, dans des cagettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation.

Depuis 2013, nous gérons le domaine sous le label bio.

Un mode d'agriculture est une prise de conscience collective, celle d'entretenir la vie des sols sans pesticides de synthèse et sans désherbants parce que nous sommes convaincus par l'équilibre et la cohérence de ce système d'agriculture.

Dans le chai

La vendange est partiellement éraflée, puis encuvée. Débourage et macération à froid pendant 48 h à 72 h pour les mourvèdres (rosé de saigné), assemblé aux grenaches (rosé de presse).

Fermentation avec les levures indigènes.

Nos vins sont travaillés au minimum pour garder tous les arômes originaux du fruit et du millésime.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : Pissaladière, Filet de rouget à l'huile d'olive et au thym, Ratatouille, Salade de chèvre frais et tomates confites, Tartare de légumes croquants et huile d'olive, Poulet rôti aux herbes de Provence

Conseil de service : Ce vin est à servir idéalement à 8°C.

Notre avis

Un rosé aromatique, vineux et tannique qui vous accompagne tout le long de votre repas.

