

Moulin de Sannes

IGP Méditérannée - Rosé 2024

Agriculture Biologique

LE rosé idéal pour les moments de détente estivale et tout simplement célébrer la vie avec un bel assortiment de hors d'oeuvre.
C'est un vin sur la fraicheur qui exprime une très belle persistance aromatique. Le nez est expressif, dévoilant de délicates notes de fruits frais et d'agrumes. En bouche ce vin est droit, sur la fraîcheur et dominé par les agrumes tels le citron vert et le citron jaune

Assemblage

- 30% Grenache Noir
- 25% Cinsault
- 20% Mourvèdre
- 15% Syrah
- 10% Merlot

Accord mets/vins

Ce vin est parfait avec une assiette de charcuterie ainsi que des salades et des fromages crémeux. Une jolie fraîcheur permet de porter sur la longueur le bouquet d'arômes des fruits du verger.

Age de la vigne

Ce vin provient d'une sélection parcellaire de vignes de 20 ans de moyenne d'âge.

Méthodes culturales / Vignification

Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage.
Pressurage direct sous azote.
Vinification en cuve inox avec levures sélectionnée à 17°C,
Elevage sur lies 2 mois avec batonnage,
Assemblage et élevage en cuve inox 6 mois
Filtration puis mise en bouteille.
Vinification sans soufre, sulfitage à partir de l'assemblage.
SO2 total 80mg – TAVA 12,5%

Plaisir Gourmand

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes