

Rosé Vieilles Vignes



Notre rosé Vieilles Vignes est issu de parcelles complantées de vieilles vignes de Terret (Terret Gris, Noir, Blanc), et de Clairette, situées sur le bas du massif de la Clape (âge moyen 60 ans)

Cette mosaïque de cépages associée à des sols calcaires arides et caillouteux permet d'extraire un jus complexe et riche, en vue d'obtenir un rosé de terroir, corsé et à l'aromatique marquée par les sols qui l'ont vu naître.

L'âge des vignes est un facteur qualitatif supplémentaire qui renforce ce profil droit et minéral.

Là encore, l'élaboration se fait selon un processus minimaliste, peu intrusif et respectueux de la vendange.

Après récolte, les raisins sont pressés puis directement placés en cuve ciment, pour commencer leur fermentation à basse température (14°C) durant 10 jours.

Après fermentation, 1/3 du volume est placé dans des barriques anciennes, les 2/3 restants sont élevés dans des œufs Flextank pour une durée de 2 mois environ.

L'ensemble est réassemblé en cuve inox à l'issue de cette période, et poursuit son élevage jusqu'à la mise en bouteille.

Notre rosé s'éloigne des profils méridionaux habituels très flatteurs et aromatiques, pour proposer un Triptyque associant Fragrance, structure et délicatesse.

POINTS CLES

Pressurage direct - Levures indigènes

Fermentation à basses températures durant 10 jours

Elevage mixte associant d'anciennes barriques de rouge à nos œufs Flextank

Un rosé de terroir, délicat, floral, et précis