



**APPELLATION** : Saint-Chinian

**CUVÉE** : Rosé 2020

**TERROIR** : Coteaux argilo-calcaires sur un sous-sol de marnes bariolées, exposition nord.

**CÉPAGES** : 65 % Mourvèdre, 30 % Cinsault, 5 % Syrah.

**RENDEMENT** : 40hl / ha

**PRODUCTION** : 3065 bouteilles

**VINIFICATION** : Les vendanges sont manuelles et les raisins refroidis avant d'être pressés. Notre Rosé est issu de pressurage direct. Les raisins sont ramassés moins mûrs que pour les Rouges afin de garder plus de fraîcheur aromatique et d'avoir des degrés moins élevés.

**ÉLEVAGE** : Le vin est élevé sur lies fines jusqu'en mars. La fermentation malolactique est faite, le vin gagne en finesse en fin de bouche et le Mourvèdre apporte de la puissance pour donner un vrai Rosé de gastronomie.

**DÉGUSTATION** : Le millésime 2018 est ample, fruité et épicé avec une finale minérale tonique. Très friand en apéritif, il se marie très bien avec une cuisine estivale, méditerranéenne ou épicée : légumes grillés, salades estivales, terrines, soupes de poissons, tapenade, caviar d'aubergines, grillades. Sa faible teneur en SO2 accentue son caractère particulièrement digeste.