



ECUME DE ROSE



Sol : Argilo calcaire caillouteux

Cépages : Mourvèdre 66%, Cinsault 34%



Vinification : Vendanges tôt le matin (entre 3 et 9h) afin de profiter de la fraîcheur des nuits.

Pressurage délicat, élevage sur bourbes fines durant 5 jours puis débouillage et fermentation à température 17°.

Elevage : 5 mois en cuve. Puis prise de mousse et élevage durant 9 mois avant dégorgement.

Notes de dégustation

Robe : Abricot, limpide et brillant.

Nez : Odeur épicé, floral avec une note de pêche de vigne.

Bouche : Attaque vive et structurée, les bulles sont fines. Belle longueur en bouche agrémentée de notes épicées et de fruits blancs.

Accord : Idéal pour l'apéritif.



Production annuelle : 2 500 bouteilles

Disponibilité : 75cl

Potentiel de garde : 18 mois

Degré d'alcool : 13%

Service : Entre 10 et 12°

