



Maures & More Rosé 2019 - IGP MAURES



Le domaine est situé en plein cœur de la Provence, 40 km au Nord de St-Tropez; où il profite d'un climat privilégié et d'une grande biodiversité. Les vignes représentent 18 hectares du domaine au milieu des Pins et de la garrigue.

Cépages: 60% Tibouren, 40% Cinsault.

Production: 3 000 bouteilles

Degré d'alcool: 14%

Vinification: Vendange éraflée, puis foulée.
Refroidissement par échangeur tubulaire.
Stabulation pré-fermentaire à basse température pour une extraction d'arômes. Fermentation de 3 semaines à basse température avec contrôle par thermorégulation.
Après fermentation alcoolique, élevage sur lies fines.

Notes de dégustation: : Robe rose claire aux reflets saumonés. Attaque fraîche, évolution sur des notes de fleurs blanches.

Accords mets & vin: A déguster entre 8°C et 10°C, Un vin festif qui accompagnera des grillades, des apéritifs dînatoires et des soirées entre amis.

