



Ticket ROSE IGP PAYS D'OC

Vignoble

Densité de plantation : 5000 pieds par hectare
Mode conduite : palissage haut en taille Guyot et Royat
Terroir : Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

Vinification

60% Cépage CINSAULT - 40% Cépage SYRAH

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux. Pressurage doux et sélection des jus. Limitation des ajouts de sulfites. Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Elevage sur lies fines.

Dégustation

Robe rose clair aux reflets violette.

Le premier nez développe des saveurs fruitées de banane et de fraise. L'agitation laisse apparaître des notes de groseilles et d'agrumes. L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré. La rétro olfaction offre un bouquet de fruits de fruits exotiques, litchis, mangue. La finale est persistante et douceuse.

Potentiel de garde

Produit de saison par excellence, à consommer dans l'année.

Gastronomie

Très appréciée à l'apéritif, cette cuvée accompagnera idéalement un apéritif estival, ainsi que les crudités et les grillades.

