

DOMAINE DE CANTALAUZE



Rosé de Cantalauze, 2023

IGP Pays d'Oc, France

"Un nectar délicat, équilibré entre fraîcheur fruitée et élégance gastronomique."

PRÉSENTATION

Cela fait maintenant plusieurs années que je rêvais de proposer un "autre" rosé. Plus charnu, plus rond, qui pourrait nous accompagner tout au long d'un repas mais tout en gardant finesse et fraîcheur.

Le voici !

SITUATION

Les Pyrénées au sud, la Montagne Noire au nord, voilà l'emplacement privilégié du Domaine de Cantalauze. Idéalement situé dans ce couloir où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur océanique nous bénéficions de journées chaudes et ensoleillées, d'un vent quasi continu et de nuits fraîches et tout cela contribue au caractère de nos vins !

CÉPAGES

Syrah 50%, Grenache noir 50%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2000

Superficie du vignoble: 7 ha

Rendement: 55 hL/ha

Âge moyen des vignes: 8 ans



SERVICE

A servir entre 10 et 14 degré, frais mais pas froid

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Spécialités françaises

