



Fontcreuse Le Rosé By Fontcreuse BIO

IGP Méditerranée, France

« Oh si vous gouttiez ! L'abeille n'a pas de miel plus doux, il brille comme un diamant limpide et sent le romarin, la bruyère et le myrte qui recouvrent nos collines et dansent dans le verre. »



PRESENTATION

Robe de couleur pâle. Un nez complexe où la mûre s'associe à la framboise, bouche intense et raffinée. Un bel équilibre entre la fraîcheur et le fruité.

LOCATION

Sur la commune de Marseille, lieu-dit le Mussuguet, route de la Gineste.

TERROIR

Argilo Calcaire.

IN THE VINEYARD

La culture de la vigne est traditionnelle : travail du sol, ébourgeonnage au printemps et vendanges en vert en juillet afin de maîtriser les rendements. Vendanges manuelles.

WINEMAKING

Foulage, égouttage, faible pressurage, débourage des jus à froid (12°C), et fermentation alcoolique thermorégulée (18°C). Fermentation malolactique bloquée.

VARIETALS

Grenache noir 35%, Syrah 35%, Cinsault 20%, Caladoc 10%

TECHNICAL DATA

Surface area of the vineyard: 6,70 ha

13 % VOL.

SERVING

10 à 12° c.

AGEING POTENTIAL

2 to 3 years

FOOD PAIRINGS

Apéritif, entrées, hors d'œuvres, grillades.

LE ROSÉ BIO
By
FONTCREUSE

