

### Note de dégustation

**Couleur :** Rose pâle avec des reflets dorés et une belle brillance

**Nez :** Expressif et gourmand, avec des arômes de pêche, de mangue ; de framboise et de noisettes torréfiées. Quelques notes mentholées amènent juste la fraîcheur qu'il faut

**Bouche :** Remarquable par sa finesse tout en douceur. L'onctuosité est agréablement contrebalancée par une finale salivante. Les fruits rouges dominant, soutenus par la minéralité du terroir.

Belle identité pour ce rosé fin et gourmand



**Appellation :** AOP St Chinian

**Terroir :** Sol schisteux

**Cépages :** 90% Grenache 10% Syrah

**Rendement :** 30 hl/ Ha

**Vignoble :** Conversion en agriculture biologique depuis juillet 2020

**Vendanges :** Manuelles en caissette

**Vinification :** Pressurage grappes entières, débourbage du jus puis fermentation à basse température

**Elevage :** En cuve quelques mois puis mise en bouteille au printemps

**Degré alcoolique :** 13°

**Température de service :** Entre 10 et 12°C

**Mis en bouteille au domaine**