

SOUBOIS ROSÉ

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SÉGURET



Un fruit complexe, une texture riche, une fraîcheur élégante et une belle longueur, ce rosé à base de syrah fermenté sous bois a suffisamment de caractère pour être parfait à table.

Intéressant de rencontrer un rosé avec autant de personnalité et de capacité à vieillir.

Jancis Robinson

NOTES DE DEGUSTATION

De couleur rose cuivré, il est très aromatique avec des notes de baies rouges. La bouche est fruitée, fraîche et généreuse. On y trouve des notes d'épices et de fumée avec une légère amertume en fin de bouche.

Ce rosé a été conçu pour accompagner les plats. L'équilibre fruité-fraîcheur et la texture plus ample avec une touche de tannins lui permettent de s'adapter aux plats de toutes les saisons tels que les anchois fumés, la ratatouille et une dinde ou un saumon festif.

CEPAGES	75% Syrah 25% Grenache
TERROIR	La Syrah est issue du terroir de Loubié où le sol sablonneux et l'exposition nord-est privilégient la finesse et la fraîcheur.
ÂGE DES VIGNES	40 ans
RENDEMENT	35hl/ha
VINIFICATION	Les raisins sont récoltés à la main et soumis à un contrôle de qualité tôt le matin avant d'être pressés directement et débourbés à froid. La syrah est fermentée et élevée dans des barriques. De 500l et le grenache dans une cuve en acier inoxydable. Le bâtonnage hebdomadaire donne de l'équilibre et du corps au vin.
POTENTIEL DE GARDE	5 ans
CERTIFICATION	Biologique