



GAMME INITIÉS

CUVÉE LE ROSÉ

IGP Côtes Catalanes rosé

CEPAGES

Caladoc (100%)

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Dans la plaine d'Argelès sur mer, à 800 mètres des plages, sol limono-sableux frais et profond issu des dépôts alluviaux d'anciens fleuves roussillonnais

Âge moyen des vignes - 8 ans

VENDANGES ET VINIFICATION

Récolte mécanique, de nuit pour préserver la fraîcheur et la qualité des raisins

Pressurage direct et mise en cuve inox thermorégulée

Débouillage statique à froid

Fermentation lente à basse température (15°C) pour préserver la fraîcheur aromatique du colombard et les terpènes muscatés

Arrêt de la fermentation par le froid à 10 g/L de sucres résiduels

Mise en bouteille au printemps

DEGUSTATION

Nez - Groseille, fraise gariguette, grenade, notes florales

Bouche - Attaque fraîche, cocktail de fruits rouges relevé par l'acidité, gouleyant, rosé d'été par excellence

Service - 10°C

Accords - En apéritif, salade de crudités, grillade de porc, sauté de veau, gratin dauphinois



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020