

Domaines Auriol - Ciceron, Languedoc-Roussillon, France

Lâchez les Fauves - Fauve 2020

IGP Pays d'Oc



Informations

Couleur : rosé

Taux alcool : 12,5 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

Syrah

Grenache



Terroir

Sol argilo-calcaire



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)

Vieilles vignes palissées conduites en cordon de Royat

6 à 7 bourgeons laissés à la taille pour limiter les rendements et privilégier la maturité du fruit



Vinification

Vendanges de nuit pour la préservation de la fraîcheur du fruit

Presse par presseur pneumatique

Fermentations rapides (7 jours) à faibles températures (18°C)

Elevage de 4 à 6 mois en cuve inox avec bon niveau de gaz carbonique



Service

10° C



Garde

A boire de suite



Accord

Apéritif

Saumon et guacamole

Salade de gésiers

Fromage de chèvre frais

Tajine de veau

Paëlla



Dégustation

Ce rosé affiche une robe de couleur pâle aux reflets brillants. Le nez s'exprime sur des arômes de framboise et de cassis. La bouche souple et gourmande aux fragrances fleuries et soyeuses est contrebalancée par une belle nervosité et une pointe d'épice en finale. Bon équilibre pour ce rosé gouleyant plein de surprises pour dévorer une bistronomie aussi imaginative qu'exotique !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE