Domaines Auriol - Ciceron, Languedoc-Roussillon, France Lâchez les Fauves - Fauve 2022 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 pressoir 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 ponte 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