

Camille de Labrie

Rosé



Cette cuvée porte le nom de notre fille, qui a dessiné elle-même l'étiquette.

Au travers de notre vin, nous voulons partager avec vous la convivialité et notre philosophie de travail.

50% Grenache 40% Cinsault 5% Merlot 5% Marselan

Vin de France 12,5% Alc/ vol.

Terroir

Les vignes sont cultivées sur différents terroirs en altitude où le climat reste frais. Les sols calcaires et sableux de la façade méditerranéenne apporte la fraîcheur au vin

Vinification

La récolte se fait manuellement, la nuit afin de garder les raisins à basse température. Macération préfermentaire à froid 10°C (12 heures), pressurage pneumatique à froid, débourage statique, fermentation thermo régulée à 15°C.

Élevage sur lies fines de 3 mois.

Stabulation des bourbes fines à 4 °C (10 jours).

Dégustation

La couleur est d'un rose pâle brillant. Le nez est très frais, aromatique avec des notes florales et fruités. En bouche on retrouve des notes de cassis, framboises écrasées associés à des notes exotiques, gingembre et pamplemousse ; avec une finale fraîche et aromatique.

Notes :

James Suckling Millésime: 90 Points :

« Pale rose-pink color. A medium-bodied rose with aromas and flavors of rose petal, candied apple and raspberry. Crisp and fruity, yet dry. Drink now. »

Carton de 6 x 750ml

EAN Bouteille : 3770010269113

SCC14 : 03770010269137

Photo non contractuelle