

Verdarail Rosé


Région : Provence Var

Cépages : Grenache 70%, Cinsault 30%

Appellation : IGP Méditerranée



Le vin et le domaine

- Argiles profondes, sous-sol calcaire avec des sols graveleux
- Agriculture biologique 
- Ce rosé est obtenu par pressurage direct et quelques macérations. Nous travaillons avec des levures indigènes pour préserver le fruit dans ce qu'il a de plus naturel. La fermentation se déroule en cuves inox thermo régulées afin de maîtriser la température, pour une meilleure conservation des arômes du fruit.
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Bouche: Rose pâle aux nuances pêches

Nez : Tout en finesse, marie des arômes de fruits rouges, des notes de pamplemousse et d'épices ensoleillées.

Bouche : Fraîche, bien équilibrée. Se prolonge sur une finale iodée et épicée.



Conseils de dégustation

Température de service : 11° C

Accords mets et vins : Association idéale avec les fruits de mer, notamment avec une oursinade

Potentiel de garde : 2 ans



CARACTÈRE

Complexe  6/10

Persistant  5/10

Fruité  7/10