

fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

TERRE DE 3 ROSÉ

2021

VIN DE FRANCE



L'objectif du domaine, c'est que chaque cuvée soit une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus – à chacune son moment ou son plaisir !
L'esprit de cette cuvée est de réaliser un vrai rosé de caractère qui sort des sentiers battus.

GÉOLOGIE

Schistes avec un zeste de quartz.

ENCÉPAGEMENT

Jus de gamay fermenté, issu de vendanges manuelles.

MODE DE CULTURE

La culture de nos vignes est menée de façon traditionnelle et sélective, l'entretien du sol est mécanique, sans désherbage chimique, nos vignes sont protégées par des préparations à base de produits naturels (certification « agriculture biodynamique »).

VINIFICATION

Jus de raisin fermenté naturellement, sans levurage. Non filtré, ni collé.
Faible niveau de sulfites pour respecter le fruit.

ANALYSE A LA MISE

Sulfites : total 28 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L ; vin Demeter : 90 mg/L) ;
Alcool : 13,66% vol ; Sucres résiduels : 0,60 g/L

DÉGUSTATION

Le nez est vif et laisse imaginer une belle corbeille de fruits rouges. La bouche développe une belle vivacité pour terminer sur une fraîcheur minérale et épicée.

CONSEILS

Nos accords préférés : seul entre copains/copines, sur un caviar d'aubergines ou bien encore des poissons de caractère (rouget, daurade...).

Servir entre 7 et 9°C. pour déguster entre 11 et 13°C.

Garde : sur sa jeunesse.

