

La Malissonne rosé

Vin bio, ce **rosé de pressurage direct** est composé à

- 90% Mourvèdre : gras, ampleur, fruité agrumes, structure et épices
- 8% Cinsault : finesse, équilibre et florales et minéralité,
- 2% Grenache : fruit

Sa robe très claire, quasi cuivrée, dévoile un nez élégant d'agrumes et de melon.

La bouche est ample avec beaucoup de matière et une grande fraîcheur.

Des **notes de pamplemousse** se développent au palais avec subtilité et puissance aromatique.

Ce vin rosé médaillé d'argent au concours de Paris saura flatter une ratatouille ou des grillades, tout au long de l'été.

NATURE DES SOLS : Argilo-calcaire

EXPOSITION : Ouest et Nord en « restanques »

RENDEMENTS : <38 hl/ha

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses thermisées 18 heures à 4°, pressurage direct en pressoir pneumatique et inertage.

Débourbage et fermentations avec contrôle de température et sous inertage.

DEGRE : 12,5°

ACCORDS METS ET VIN

ROBE :

Rosé clair aux reflets pétale de rose, lumineux.

NEZ :

Intense et complexe, floral, miel, fruits blanc, agrumes.

BOUCHE :

Amples, intense et complexe avec beaucoup de fraîcheur où l'on retrouve les arômes olfactifs.

Vin de grande structure, ample et généreux en fait le vin idéal pour des **plats épicés, bouillabaisse, tajine, Saint Jacques, rougets au safran, gigot d'agneau.**