

En Rose 2021

IGP Pays d'Hérault



Assemblage : Grenache, Syrah, Oeillade.

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit. Egrappage. Pressurage pneumatique, débouillage, fermentation lente à 17 / 18°C de 6 semaines.

Dégustation : Robe très pâle, peau de pêche. Le nez est expressif sur le registre amylique, bonbon anglais. La bouche est acidulée et désaltérante. Compagnon idéal de la belle saison et des plats légèrement épicés.

Conseils Gastronomiques : A boire pendant les déjeuners d'été sur une terrasse, il accompagne les salades composées, les viandes blanches, les gratins de moules au curry ou les crevettes tandoori. Parfait aussi en apéritif car il apporte de la fraîcheur. A essayer sur un fromage de chèvre frais.

A consommer à 8 - 10°C.

Caractéristiques du millésime : Hiver doux et sec à partir de janvier. Début de printemps frais suivi d'un mois de juin où l'on a connu un pic de chaleur le 28. Cet épisode de canicule est arrivé un peu tôt dans la saison. Les baies sont plus petites qu'habituellement. Un été des records de sécheresse et températures. Ce millésime est très différent du précédent, les rendements sont faibles mais qualitatifs.



Millésime 2018 - Une étoile au guide Hachette des rosés 2020