



# Rosé Guinguette



## ROSÉ

*Vin de France - Syrah, Grenache, Cinsault*



### LE VIGNOBLE :

Les sols du vignoble sont constitués de galets du Rhône sur des pentes de 3% à 5%, avec une exposition Sud, surplombant les étangs de Camargue.

Surface totale de production de vignes de 88ha.

Les sols sont pauvres, drainés, légèrement acides, constitués d'une couverture très épaisse de galets du Rhône (5 à 15m de profondeur).

### CARACTÈRE UNIQUE :

Une très fine couche de calcaire apporte au vin une fraîcheur surprenante et une touche minérale.

### ASSEMBLAGE :

Syrah, Grenache, Cinsault. L'âge moyen des vignes utilisées pour cet assemblage est de 8 à 13 ans.

### VINIFICATION :

Les grappes sont directement envoyées au pressoir pneumatique pour égouttage, sans pressée. Le jus d'égouttage est isolé pendant 24 heures à 12°C avant d'être sous-tiré ; les lies fines sont conservées avec le jus lorsque le processus de fermentation commence. Le jus est fermenté à une température de 13°C à 15°C pendant 14 à 18 jours.

### ELEVAGE :

3 mois en cuves de ciment.

### DÉGUSTATION :

Couleur rose pâle avec de très légers reflets bleus. Au nez, des arômes doux et frais de fruits rouges. En bouche, les caractères de fruits rouges sont complétés par une touche de fruits exotiques et un soupçon de miel. Finale très fraîche, douce, fruitée, avec une finesse intéressante.