



Cuvée BOIS DES FÉES Rosé



Origine :

Vignoble en Coteaux d'Aix-en-Provence, d'exposition nord, planté sur sol argilo-calcaire, à une altitude moyenne de 250 m.

Composition :

Syrah 35 % - Cabernet Sauvignon 35 % et Grenache 30 %.
Une partie issue de vieilles vignes de Syrah (67 ans).

Culture :

Conduite des vignes en agriculture biologique.
Vin Biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Vendanges :

Mécanique et manuelle, réalisées de nuit afin de profiter des basses températures, protéger les baies et diminuer l'apport de sulfites.

Vinification :

Macération sur bourbes entre 2° et 4° en vue de favoriser la variété et complexité aromatique.
Fermentation conduite entre 12° et 14°.
Elevage sur lies fines.

Dégustation :

Le nez est expressif, un beau bouquet de fleurs blanches, très fin.

La bouche est ronde, puissante et équilibrée sur des arômes intenses de fruits rouges.

Alliances :

Gambas, langoustines, loup, dorade...
Sushis, brousse du Rove, fraises.