

# 3 SOURCES - Rosé

SANS SULFITES AJOUTÉS

2022



**CÉPAGE & DEGRÉ** - 100% SYRAH - 13 % VOL.

**APPELLATION** - IGP CÔTES CATALANES ROSÉ

**MILLÉSIME** - 2022 - VIN SANS SULFITES AJOUTÉS

**RENDEMENT & SOL** - 35 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

**LABEL** - LABEL BIO - AB ECOCERT

**VINIFICATION** - RAISINS RÉCOLTÉS À MATURITÉ OPTIMALE DANS LA FRAÎCHEUR MATINALE, ÉRAFLÉS PUIS PRESSÉS LENTEMENT. CE JUS D'UN ROSE TRÈS LÉGER EST MIS EN FERMENTATION DANS UNE CUVE INOX À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE PENDANT 3 SEMAINES. COURT ÉLEVAGE EN CUVE. LE VIN EST ENSUITE PASSÉ AU FROID POUR LA PRÉCIPITATION TARTRIQUE PUIS AU FILTRE TANGENTIEL AVANT LA MISE EN BOUTEILLE. PAS DE SULFITAGE AU PRESOIR NI À LA MISE.

**OEIL** - ROBE ROSE PÂLE BRILLANTE

**NEZ** - NEZ FRAIS ET DÉLICAT SUR DES NOTES DE PETITS FRUITS ROUGES (GROSEILLES, FRAMBOISE).

**BOUCHE** - TRÈS ROND ET FRAIS, IL S'EXPRIME PAR DES ARÔMES INTENSES DE FRUITS ROUGES ET DES NOTES DÉLICATES D'AGRUMES. BELLE LONGUEUR EN BOUCHE.

**ACCORD METS & VINS** - LES AMATEURS SAVOURENT CE ROSÉ À L'APÉRITIF. IL SERA PARFAIT AVEC UNE «PAELLA DEL MAR», UN POISSON GRILLÉ OU ENCORE UN SASHIMI DE THON. C'EST UN VIN QUI SE BOIT DANS L'ANNÉE. T° DE SERVICE 6 - 8°C

