

MISE EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU | 2021

# HAUT SALETTES ROSÉ

APPELLATION : VIN DE FRANCE

CERTIFICATION : AGRICULTURE BIOLOGIQUE



## CÉPAGES

Mourvèdre 53%, Cinsault 25%, Grenache 22%

## SOL

Grès du Baguier

## DENSITÉ

2000 Pieds à l'hectare

## VENDAGE

Manuelle et tri à la parcelle

## VINIFICATION

Les raisins tout juste vendangés sont directement pressés pour extraire la première fraîcheur du jus. La fermentation, réalisée en levure indigène, amène une plus grande complexité aromatique. Une saignée de cinsault apporte une persistance iodée à cet assemblage.

## DÉGUSTATION

**OEIL** : Il est des rosés comme des blancs, on en oublie la couleur pour profiter de sa longueur et de sa fraîcheur.

**NEZ** : Le premier nez révèle des saveurs gourmandes de fruits rouges (grenade, fraise) assouplies par des notes fraîches de pêche de vigne.

**BOUCHE** : À l'inverse du nez, au palais, ce vin dévoile toute sa fraîcheur avant de laisser place à des arômes plus ronds de fruits à noyau et d'épices.



## CARACTÈRE DU VIN

Complexe	8/10
Persistant	7/10
Fruité	6/10