

# Haut Salettes Rosé


**Région** : Provence Var

**Cépages** : Mourvèdre 53%, Cinsault 25%, Grenache 22%

**Appellation** : IGP Méditerranée



## Le Vin et le domaine

- Sol : grès
- Agriculture biologique 
- 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.
- Le vin est très peu sulfité
- Mise en bouteille réalisée au Château



## Dégustation

**Robe** : Une robe soutenue

**Nez** : Le premier nez révèle des saveurs gourmandes de fruits rouges 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.



## Conseils de dégustation

**Température de service** : 12° C

**Accords mets et vin** : Avec la plupart des entrées et plats des beaux jours

**Potentiel de garde** : 5 ans



## CARACTÈRE

Complexe  8/10

Persistant  7/10

Fruité  6/10