

2020



Cépages

35 % Cinsault, 40 % Grenache, 15% Mourvèdre et 10 % Syrah

Production

2700 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

Sol argilo-calcaire et silice.

Vinification

Ce vin est issu d'un assemblage de jus obtenu par pressurage direct pour une partie et de saignée pour l'autre. La combinaison de ces deux procédés vise à complexer au mieux les familles aromatiques. A l'issue d'un débouillage statique au froid de 24 heures, c'est un jus naturellement clarifié qui entre alors en fermentation. La gestion des températures est sévère et n'excède jamais 16 °C. Avant une mise en bouteille au printemps suivant la récolte, le rosé est élevé sur lies fines.

Descriptif

Le vin se présente sous une robe de couleur rose « peau de pêche », aux reflets argentés. Le nez s'ouvre sur des arômes fins de fleurs blanches et de fruits blancs juteux comme la pêche de vigne.. L'entrée en bouche est fraîche puis continue sur un touché gourmand et fin, souligné par une tension subtile et étincelante.

Conseil du sommelier

A consommer à 10/12 °C en accompagnement des repas d'été, comme des sardines grillées à l'huile d'olives de Nyons, servies sur un pain de campagne toasté et légèrement aillé, ou un tartare de Daurade au citron vert, mesclun à l'huile de noix ou des petits poivrons rouges farcis de chèvre frais, vinaigrette aneth & ciboulette.

Commentaire de dégustation par l'école hôtelière de Tain l'Hermitage

OVERSANT



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE