

DOMAINE DE CANTALAUZE

O de Cantalauze, Rosé, 2023

IGP Cité de Carcassonne, France



PRÉSENTATION

Rosé de saignée après un temps de contact limité avec la peau, tel est le secret pour un fruit concentré. Élégamment frais, avec des saveurs de fraises des bois, c'est un rosé généreux, chargé de merveilleuses saveurs entremêlées de poires et de pêches blanches et orné de notes de fleurs printanières et d'épices légères. Il est luxuriant en bouche, avec une longue finale harmonieuse.

SITUATION

Les Pyrénées au sud, la Montagne Noire au nord, voilà l'emplacement privilégié du Domaine de Cantalauze. Idéalement situé dans ce couloir où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur océanique nous bénéficions de journées chaudes et ensoleillées, d'un vent quasi continu et de nuits fraîches et tout cela contribue au caractère de nos vins!

VINIFICATION

Récolte mécanique. Vinification traditionnelle en cuves inox avec un contrôle minutieux de la température nous permettant de protéger les arômes naturels de fruits typiques de cette variété. Pressage direct et élimination des bourbes à 5 ° C.

CÉPAGES

Grenache gris 70%, Grenache noir 30%

12 % VOL.

OGM: Ce produit ne contient aucun OGM ou dérivé.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.

SERVICE

A servir à une température de 8-10°C

ACCORDS GOURMANDS

Savourez un verre au soleil, avec des salades légères, des plats de pâtes et de riz, et en particulier avec des fruits de mers, des crustacés crus et légèrement cuits, des poissons grillés ou du fromage de chèvre. Parfait par temps chaud en bord de mer.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Crustacés

