



LES GARRIGUETTES / ROSÉ

CÉPAGES

50 % CINSAULT, 30% SYRAH, 20% GRENACHE GRIS.

TERROIR ARGILO-CALCAIRE ET DE GRAVETTE SUR COTEAUX AVEC PLUSIEURS EXPOSITIONS.

ÂGE DES VIGNES : EN MOYENNE 15 ANS.

VENDANGE MÉCANIQUE TÔT LE MATIN POUR OPTIMISATION DES TEMPÉRATURES BASSES.

VINIFICATION PRESSURAGE DIRECT SOUS INERTAGE TOTAL DE LA VENDANGE.

DÉBOURBAGE 48H A 6°C.

FERMENTATION (LEVURES INDIGÈNES) PENDANT 4 SEMAINES ENVIRON.

PRÉCIPITATION TARTRIQUE PAR LE FROID DANS CUVE INOX PRÉVU À CET EFFET (-3°C).

CONSERVATION PENDANT 2 MOIS EN CUVE INOX SUIVI DE LA MISE EN BOUTEILLE AVANT NOËL.

RENDEMENT 40 HL/HA.

ALLIANCES GASTRONOMIQUES CE VIN ACCOMPAGNERA VOS COQUILLAGES, FRUITS DE MER ET CRUDITÉS. EXCELLENT ÉGALEMENT EN APÉRITIF.

À SERVIR ENTRE 12 ET 14°C.

DÉGUSTATION ROBE : PLUTÔT CLAIRE, ROSE PIVOINE BRILLANT, LIMPIDE ET CRISTALLIN.

NEZ : COMPLEXE, INTENSE ET AGRÉABLE, FLORAL (VIOLETTE, PÉTALES DE ROSES), FRUITS ROUGES FRAIS (FRAMBOISE, CERISE, GROSEILLE), LITCHI.

BOUCHE : ATTAQUE FLATTEUSE, ARÔMES FINS DE FRUITS JAUNES FRAIS, HARMONIEUSE, VIVACITÉ, UN PEU ACIDULÉE, FINALE ÉGALEMENT FLATTEUSE.

À SERVIR ENTRE 7 ET 12°C.

LANGUEDOC, APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ, SCEA DOMAINE DE COURSAC
15 CHEMIN DU CHÂTEAU D'EAU, F30260 CARNAS, PRODUIT DE FRANCE

