Corbières Rosé de Minuit 2022 Domaine de la Cendrillon A.BIO

Cette cuvée est d'une couleur robe pâle, avec une palette aromatique est un véritable éveil gustatif, avec des nuances florales de lilas et de rose



Référence : 460616

Prix : 9.95 €

Descriptif :

Corbières Rosé de Minuit 2022 Domaine de la Cendrillon A.BIO

Le Domaine de La Cendrillon(La Cendrillon est le nom d'un lieu-dit situé sur la commune d'Ornaisons, près de Narbonne),il se compose de 50 ha dont une quinzaine d'hectares de vignes jeunes de 2 à 15 ans d'âge, l'ensemble planté aux limites des terroirs de Fontfroide et de Boutenac.le domaine appartient à la Famille JOYEUX depuis 7 générations. De gros travaux ont été réalisés au chai,avec un apport de barrique(barriques bourguignonnes, des demi-muids et des petits foudres),des cuves thermo régulées et ainsi qu'un grand site de stokage . Un travail parcellaire est réalisé ,les vendages se font à la main, parcelle par parcelle, pour permettre à chacune d'exprimer son originalité. des apports organiques sont effectués, un travail en profondeur des sols est pratiqué, c'est tout naturellement que les vignes sont conduites en A.BIOLOGIQUE depuis 2013.

notes de dégustation :

Cette cuvée est d'une couleur robe pâle, avec une palette arômatique est un véritable éveil gustatif, avec des nuances florales de lilas et de rose, des senteurs de cédrat(agrume particulier en Corse), de pêche et de fruit de la passion. La bouche est à la fois tendre et croquante, avec une belle longueur,délicatement,tout en équilibre.

cépages : 90 % Grenache (âge moyen 25 ans), 10 % Syrah (âge moyen 20 ans) .La récolte se fait manuellement. Les raisins sont triés à la cave puis égrappés et foulés. Par la suite, un léger pressurage

s’effectue cépage par cépage. Débourbage à froid, 48 heures à 10°C. La température de fermentation est maintenue à 15°C en cuves thermo-régulées pour préserver les arômes. Le vin est légèrement collé, filtré et mis rapidement en bouteille afin de conserver toute sa fraîcheur.

accords : apéritif, bouillabaisse, carpaccio,melon, paëlla,écrevisse à la Bordelaise, rouget au four,Thon à la Basquaise,couscous

T°S: 8 -10°C

G: 2 ans

Lien vers la fiche du produit