



Emocion - Rosé

AOC Languedoc

Appellation : AOC Languedoc

Cépage : Grenache 80%, Cinsault 20%

Cuvée : Emocion

Couleur : Rosé

Millésime : 2024

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 13.5°

Sol : Banquettes du Miocène, graviers quartzeux



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vendange : Manuelle, dans des caquettes de 10kg, réalisée à la pointe du jour

Vinification : Rosé de pressurage direct, vinification traditionnelle à froid

Elevage : Barrique 1 mois avec batonnage sur lies fines puis cuve inox

Bouchage : Bouchon en liège naturel

Dégustation

Ceil : Rose pâle, cœur de fraises aux reflets argentés

Nez : Gelée de groseilles, coulis de framboises

Bouche : Ample et minérale

Service

Temps de service : Entre 12° et 14°

Garde : 3 ans

Accords mets et vins : Bouillabaisse