À Fleur de Pampre

Rosé

CÉPAGES

Cinsault, Grenache et Syrah

VIGNES

Elles sont situées à 250 mètres d'altitude dans des argiles et sont âgées de 30 ans en moyenne.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Raisin rouge ramassé de nuit pour la fraîcheur, puis pressé dans un pressoir pneumatique. Les jus fermentent ensuite dans des cuves en béton. Ils seront par la suite élevés dans la même cuve sur lies fines, dans le but d'engraisser les vins.

DÉGUSTATION

D'une couleur rose pâle ce rosé révèle un généreux fruité capiteux et bien glycériné de groseille, une finale vive souple et pure, avec de la sucrosité en prime.