

RendezVous 2018

Appellation : IGP Méditerranée

Mode de conduite : En conversion biologique

Couleur : Rosé

Millésime : 2018

Cépages : 50% Syrah, 50% Cinsault.

Potentiel de garde : 2 ans

Teneur en alcool : 12,5%

Volume de production : 6.25 hl, soit 830 bouteilles

PH : 3,4

Sucre résiduel : Moins de 1 g/l

*RendezVous 2018 est notre premier Rosé en IGP Méditerranée.
Il est issu de jeunes vignes plantées en 2015, sur le terroir qui borde l'étang.
C'est un vin d'une jolie fraîcheur, idéal pour vos soirées d'été !*

Terroir : Situé sur la plaine argilo calcaire qui jouxte l'étang du domaine, ce terroir dispose d'un ensoleillement important, d'une humidité naturelle des sols et d'une température estivale idéale pour la création de vins légers, fruités et naturellement bien équilibrés.

A la vigne : Toutes nos vignes sont travaillées sans désherbants ni pesticides depuis 2013 et notre vignoble en conversion BIO depuis 2016. Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées en 2015. Elles sont plantées à une densité de 5 000 pieds/hectare, taillées en Guyot simple, avec un palissage haut. La vendange est effectuée manuellement, en cagettes.

Vinification : En cave, la récolte est pressée suite à une courte macération pelliculaire en pressoir pneumatique. Cette macération donne au jus cette belle teinte rose pale. Ces jus sont ensuite mis en cuve inox pour une macération des bourbes de 3 jours, puis débourbés et entonnés dans des barriques de 3 vins où la fermentation s'effectuera par les levures indigènes présentes sur les grappes. Le vin ainsi obtenu est élevé sur lies et batonné pendant quelques mois, pour permettre au vin d'arriver à maturité délicatement. Ce vin n'a pas connu de fermentation malo-lactique.

Dégustation : Au premier nez, cette cuvée se révèle fruité et douce, avec des notes d'agrumes et de petits fruits rouges frais. Puis apparaissent de légères notes d'épices douces. Nous retrouverons ces saveurs également en bouche.

Accords mets & vins : Ce vin s'accordera à merveille sur vos plats printaniers et estivaux, entre grillades et cuisine méditerranéenne, il apportera de la gourmandise et de la fraîcheur à vos mets.

Conseil de service : Sortir la bouteille du frigo au moment du service.

CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE

452 Chemin Bernusset

84260 SARRIANS

+33 (0)9 88 66 88 05

contact@boisdarlene.com



CHÂTEAU

BOIS D'ARLÈNE

VACQUEYRAS

