

DOMAINE DE L'ANCHOIS



Ces vins proviennent d'un vignoble
situé en Provence, à Châteauneuf-les-Martigues,
entre les étangs aux eaux salées
et la Méditerranée

Rosé



Pratiques culturales :

Type de sol : argilo-sableux

Densité : 2 900 pieds / ha

Vignoble mené en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis
la plantation

Cépages : 60% Œillade musquée, 20% Plan des Cévennes, 10%
Sciaccarello, 10% Albert Seibel.



Vinification :

Refroidissement des raisins, éraflage, foulage et pressurage direct
Stabulation à froid pendant 10 jours et débourage

Fermentation : uniquement grâce aux levures indigènes (pas
d'ajout de levures ni chaptalisation), 3 semaines à 15°C

Alcool : 12,5° Sucre résiduel : < 1 g/L Sulfites : 40 mg/L



Dégustation :

Couleur : robe rose tendre

Nez : arômes de petite fraise des bois et de pêche.

Bouche : gourmande, s'ouvre sur une palette aromatique qui nous
ramène à nos souvenirs d'enfance, le tout avec une jolie tension
qui amène en final un fruité acidulé.



Accord :

Idéal à l'apéritif ou en accompagnement d'une salade composée,
ou de grillades

Service à 10 - 12 °C

Domaine de l'Anchois

Chemin de l'anchois
13 220 Châteauneuf les Martigues
Tel : 06.58.57.19.70
Mail : anchois@live.fr



Domaine de l'anchois

