

# 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 culturelles :

Type de sol : argilo-sableux Densité : 2 900 pieds / ha  
Vignoble mené en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis  
la plantation. Cépages : 60% CEillade musquée, 40% Albert Seibel.



### Vinification :

Refroidissement des raisins, éraflage, foulage, pressurage direct  
et débourage. Fermentation : uniquement grâce aux levures  
indigènes (pas d'ajout de levures ni chaptalisation), 3 semaines à  
16°C



Alcool : 12,5 ° Sucre résiduel : < 1 g/L Sulfites : < 25 mg/L

### Dégustation :

Une robe pâle et délicate de pétales de roses saumonées.  
Un nez comme une promesse de goûter de fruits rouges, de pêches  
et de fruits des bois.  
La bouche est fraîche, délicate. La rose musquée y côtoie la fraise  
des bois, la pêche de vigne, on croque la groseille, le cassis, la  
framboise, le litchi, l'orange douce, avec un côté acidulé qui nous  
renvoie aux bonbons de notre enfance. Un vin tendre et vif, aux  
accents de jeunesse et de douce nostalgie.



### Accord :

A déguster sur des moussakas, des truites aux amandes, des  
quenelles de brochet, un filet mignon au poivre, des bavarois aux  
framboises, des salades de fruits, des cheesecakes aux fruits  
rouges...

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](mailto:anchois@live.fr)



Domaine de l'anchois

