



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

## Le Rouget

### Pratique culturale :

Type de sol : argilo-sableux Densité : 2 900 pieds / ha

Vignoble mené en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis sa  
plantation.

Cépages : 100% Sciacarrello



### Vinification :

Refroidissement des raisins, éraflage, foulage, mise en cuve.

Fermentation : uniquement grâce aux levures indigènes (pas d'ajout de  
levures, ni chaptalisation), 3 semaines à 23°C, avec remontage  
quotidien. Elevage 7 mois en cuve.

Alcool : 12,5° Sucre résiduel : < 1 g/L Sulfites : 0 mg / L



### Dégustation :

Une robe couleur groseille, aux reflets d'argent, brillante et scintillante.

Un nez gourmand de petits fruits rouges et de rose musquée, avec un  
côté jeune et vif.

La bouche est fraîche, toute grenadine et groseille, cerise, framboise, rose  
et épices douces, avec une jolie acidité citronnée et une amertume  
rafraîchissante.



### Accord :

Un rouge léger aux accents de printemps, à déguster dans sa jeunesse  
tout autant sur des grillades, des viandes blanches ou des apéritifs, mais  
qui vous étonnera sur des salades de fruits rouges, des macarons à la  
framboise, ou des tartes aux fraises.



Service à 12 - 14 °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

