

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, 2023



Pratiques culturales :

Type de sol : argilo-sableux Densité : 2 900 pieds / ha
Vignoble mené en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis
la plantation. Cépages : 60% Céllade musquée, 20% Plan des
Cévennes, 10% Sciaccarello, 10% 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° Sucre résiduel : < 1 g/L Sulfites : 25 mg/L



Dégustation :

La robe est saumon aux reflets framboise. Le nez s'ouvre sur une
belle minéralité, on ressent l'acidité et la fraîcheur du vin, avec
des notes de pomelos et de framboises sauvage. L'attaque est
française mais progressive. Une finale magnifique sur la fraise des
bois.



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

