

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.*



Le Rouget

Pratiques culturales :



Type de sol : argilo-sableux

Densité : 2 900 pieds / ha

Vignoble mené en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis sa plantation

Cépages : 100% Sciaccarello

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.

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° Sucre résiduel : 0 g/L Sulfites : <5mg

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 8 – 10 °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

