

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 Rosé

Pratiques culturales :



Type de sol : argilo-sableux

Densité : 2 900 pieds / ha

Vignoble mené en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis sa plantation

Cépages : 30 % Savagnin rose aromatique, 30 % Œillade musquée, 20% Sciaccarello 10% Sauvignon, 10% muscat romain

Dégustation :



Jolie teinte pétale de rose, limpide et brillante, qui évoque la délicatesse et la fraîcheur. Le nez est fin et original, marqué par une fraîcheur immédiate. Les arômes se distinguent par une note surprenante de pop-corn, légèrement grillée, qui se mêle à des touches fruitées discrètes (fraise fraîche, pêche blanche).. L'attaque est vive et désaltérante. La texture reste légère, portée par une acidité croquante. Le caractère gourmand du pop-corn apporte une nuance toastée qui contraste avec la fraîcheur fruitée...

Vinification :



Refroidissement des raisins, éraflage, foulage, pressurage direct et débourbage. Fermentation : uniquement grâce aux levures indigènes (pas d'ajout de levures ni chaptalisation), 2 semaines à 16°C

Alcool : 11.5 ° Sucre résiduel : 0 g/L Sulfites : <25mg

Accord :



Vin à la fois frais et atypique, se marie bien avec des tapas, des salades estivales, ou encore des plats légèrement fumés/grillés qui rappellent la note de pop-corn

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

