vin rosé

# Pour quelques heures de vol- 2020

## AOP PIC SAINT LOUP

Issu de notre parcellaire en côteau du roc, à 200 m d'altitude en sol de roches calcaires et de conglomérats argileux. Les cépages Grenache et Syrah en production à 35 hl/ha, sont travaillés en intervention manuelle (taille, ébourgeonnage, effeuillage ...) pour être vendangé à la main en caissette à la fraîcheur des premières heures du jour .

## Vinification

Les raisins sont pressés délicatement et pressurés en grappe entière directement à réception au chai . Débourbage au froid à 7°c. Les jus de goutte et de première presse sont ensuite encuvés en cuve inox pour la fermentation et un élevage de 8 mois dont une partie en fût de chêne français neufs pour apporter onctuosité et structure .

## Conseils de service et Garde

A déguster entre 12 et 16 °C. Ce rosé gastronomique accompagnera idéalement tout au long de votre repas  servi de poissons, volailles ou encore fromages frais mais aussi soulignera vos desserts avec élégance.

## Notes de dégustation

Une robe pâle et brillante aux légers reflets litchi. Le nez est dominé par des arômes de petits fruits rouges croquants qui se mêlent aux notes florales de fruits du verger à chair blanche, de bonbon anisé et une pointe d'épice de vanille. La bouche est gourmande et onctueuse avec une fraîcheur qui accompagne sa persistance. Une touche minérale en finale vient souligner l'éclat de ce rosé fin et élégant .

## Cépage

70 % Grenache  30% Syrah

DOMAINE Roc de BEAU-VOIR

Domaine Roc de Beau-Voir , chemin de la vieille 34270 Saint Mathieu de Tréviers
**www.rocdebeauvoir.fr**