

DOMAINE DE LA JANASSE

Les Rosés IGP Méditerranée



ASSEMBLAGE

70% Grenache, 30% Syrah.

RENDEMENT

50 hl/ha

SUPERFICIE

3 hectares

VITICULTURE

Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide et la fumure est d'origine naturelle. La terre est travaillée sans désherbant pour maintenir l'aération et la souplesse du sol.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne.
50% par saignée et 50% par pressurage.

ÉLEVAGE

En cuves durant 3 à 4 mois.

DÉGUSTATION

Ce rosé de style provençal, d'une couleur rose clair/saumon, révèle des notes juteuses d'agrumes et de zestes d'orange, avec un brin de minéralité. Il est léger et frais, avec une finale élégante et nette.

ACCORDS

Idéal pour l'apéritif.



Dans les 2 ans après mise en bouteille



11 - 13°C