



Alliance Rosé 2019 Vin de France 75 cl Conversion à l'Agriculture Biologique

Le Terroir :

Ce vin est issu de 2 vignes très proches l'une de l'autre du terroir de Magrie, dans le vallon des Coumballières. Le sol est un complexe de marnes et de limons. Microclimat océanique.

Les cépages :

Assemblage inédit de Cabernet Sauvignon et de Portan (croisement grenache noir et Portugais bleu)

La cuvée :

Ce vin renoue avec la tradition des vins claires du Moyen-Age, « blancs de rouges ». Les raisins vendangés à la main, font l'objet d'un pressurage direct, puis débourbés et vinifiés comme le serait un vin blanc.

Le vin bénéficie de la structure d'un rouge et de la finesse d'un blanc

Le résultat est un vin d'une couleur soutenue entre un rosé classique et un rouge, ses arômes de fruits frais acidulés le rendent rafraîchissant et savoureux.

Dégustation :

Vin d'apéritif, il peut accompagner avec bonheur les cuisines exotiques, épicées, salées-sucrées.

Sa structure lui permettra contrairement à un rosé classique

de passer l'année et ainsi d'être dégusté en 2021 voir après sans encombres.

Données analytiques :

Alcool 12,22°, Acidité totale : 4.33, Acidité volatile : 0.41,
SO₂ : 19 mg/l