

Minuit Rosé
2017

Minuit

Corbières Rosé

CEPAGES : 35 % Mourvèdre, 33 % Grenache, 32 % Cinsault

TERROIR : Terrasses hautes de l'Orbieu exposées sud-ouest.
Terrains argilocalcaire.

RENDEMENT : 35hL/ha

VINIFICATION : La récolte se fait manuellement. Les raisins sont triés à la cave puis égrappés et foulés. Par la suite, un léger pressurage s'effectue cépage par cépage. Débourage à froid, 48 heures à 10°C. La température de fermentation est maintenue à 15°C en cuves thermorégulées pour préserver les arômes. Le vin est légèrement collé, filtré et mis rapidement en bouteille afin de conserver toute sa fraîcheur.

DEGUSTATION : Minuit 2017 est un régal tant pour les yeux, le nez, que pour le palais. Sa robe rose pâle annonce un nez plein de fraîcheur et de gourmandise aux notes d'agrumes, de fruit de la passion et de nectarines. En bouche, il fait preuve d'un très bel équilibre et d'une belle tension. Sa finale persistante et acidulée lui permettra de se marier à merveille avec un dos de cabillaud mariné au citron vert, des pâtes fraîches au saumon fumé ou tout simplement en apéritif.

GARDE : 2 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 10-11°



DOMAINE
DE
LA CENDRILLON