



Couleur, rose pale – reflets bleutés



Nez, rappelle des notes de fruit rouge (grenade)



Bouche, attaque ample et acide. La finale révèle les notes aromatiques du premier nez.



L'Instant Rosé peut se boire accompagné d'amuses-bouches à la tapenade, à l'anchoïade ou bien avec des crudités. On pourra aussi allier la vivacité de ce rosé avec un plateau de charcuteries ou des rillettes. Sans oublier la fameuse association me lon-jambon de Parme.



L'Instant Rosé

APPELLATION : I.G.P. COTES DE THAU

MILLESIME : 2020

TERROIR : SITUE EN BORDURE MARITIME LE DOMAINE BENEFICIE D'UN CLIMAT TYPIQUEMENT MEDITERRANEEN. LES HIVERS SONT DOUX ET LES ETES SONT CHAUDS AVEC UN ENSOLEILLEMENT IMPORTANT. C'EST UN CLIMAT SAIN A CAUSE DES VENTS FREQUENTS QUI FREINENT LE DEVELOPPEMENT DES MALADIES. LES VENTS MARINS APPORTENT DE LA FRAICHEUR PENDANT L'ETE.

CEPAGES : GRENACHE NOIR

VINIFICATION : LES RAISINS SONT SYSTEMATIQUEMENT EGRAPPES ET REFROIDIS AUX ENVIRON DE 5°C. LES JUS D'EGOUTTAGE DU CONQUET DE RECEPTION SONT DE SUITE ISOLES. ILS PERMETTRONT D'OBTENIR UN ROSE DE COULEUR PALE. DES BATONNAGES REGULIERS SONT ENSUITE PRATIQUES DURANT UN MOIS A DEUX MOIS APRES LA FERMENTATION. L'ELEVAGE SE POURSUIT EN CUVE SUR LIES TOTALE.

PRESENTATION : BOUTEILLE BORDELAISE TRADITION TEINTE BLANCHE.

DISPONIBLE EN CAPSULES VIS

CONDITIONNEMENT : CARTONS DE 6 BOUTEILLES DEBOUTS. PALETTES DE 750 BOUTEILLES.

Domaine Les Charmettes
Route de Florensac,
34340 Marseillan, France
Nicolas ALCON : 06 22 30 43 75
alcon.nicolas@orange.fr
www.domainelescharmottes.fr