

Minuit Rosé
2016

Minuit

Corbières Rosé

CÉPAGES : 70 % Mourvèdre, 15 % Grenache, 15 % Cinsault

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

RENDEMENT : 30hl/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 thermo-régulées pour préserver les arômes. Le vin est légèrement collé, filtré et mis rapidement en bouteille afin de conserver toute sa fraîcheur.

DÉGUSTATION : D'une belle robe rose pâle, brillante, cette cuvée offre un nez à la fois intense et complexe, d'agrumes et de petits fruits rouges complété par une délicate touche florale.
La bouche est tout en équilibre souple et vive avec des notes subtiles de pêche blanche, de pomelo et de framboise. La finale est longue et élégante tout en harmonie.
Un bel ambassadeur des Rosés en Corbières.

GARDE : 2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-11°



DOMAINE
DE
LA CENDRILLON