



TERRE^{DES} 2 SOURCES

EMPREINTES ROSÉ 2020 - AOP LANGUEDOC



Cépages Grenache, Carignan

Terroir/Viticulture

Les parcelles de vigne pour l'élaboration de ce vin sont situées sur de pentes légères, au pied des Cévennes. Les sols sont caillouteux, où le calcaire y est abondant et les argiles, très profondes. Les parcelles pour notre gamme Empreintes, donnent des vignes exprimant un bon équilibre entre la production de feuilles et de raisins, ce qui permet une récolte modérée avec une exposition optimale au soleil. La gestion de la vigne est proactive plutôt que réactive afin de minimiser le nombre d'interventions nécessaires. 2020 a été une année chaude qui a commencé par de bonnes pluies à chaque mois du printemps et au début de l'été. Jusqu'à la récolte, le climat a été de chaud à très chaud et sec, ce qui a permis d'obtenir des fruits bien mûrs.

Vinification

Les raisins ont été récoltés et pressés tôt le matin pour aider à préserver les arômes délicats et la couleur. Le jus a fermenté en cuve à environ 12°C, suivi d'un brassage régulier des lies pour ajouter de la consistance au palais.

Notes de Dégustation

Un rosé à la robe rose vive et brillante avec au nez, de délicates notes de pamplemousse, d'iode et de fleur d'agrume. La bouche est soyeuse et délicate, avec une acidité fine et des arômes persistants de sorbet au citron et au pamplemousse.

Accords Mets-Vins

Ce vin s'accordera parfaitement avec des sardines grillées, un pavé de cabillaud sauce blanche ou bien une salade de chèvre frais du Larzac.

Garde

A boire maintenant mais peut se garder jusqu'en 2024, selon les conditions de stockage.

Détails

Mise en bouteille : 15 Janvier, 2021; 13.5% Alcool



@Terre2Sources

La Plaine 34190 MONTOLIEU

Tel: +33 4 67 73 70 21

contact@terredes2sources.com

www.terredes2sources.com