



## TERRE<sup>DÈS</sup> 2 SOURCES

### AMOURETTES ROSÉ 2020 - IGP ST GUILHEM LE DÉSERT



Cépages Grenache, Merlot, Carignan

Terroir/Viticulture

Les raisins utilisés dans l'assemblage de ce vin proviennent d'un mélange de plusieurs parcelles sur des terres en pente douce au pied des Cévennes. Les sols argilo-calcaires permettent aux vignes d'exprimer un bon équilibre entre leur croissance et la production de raisins. La gestion de la vigne est proactive afin de minimiser le nombre d'interventions nécessaires, et une sélection parcellaire minutieuse avant la récolte signifie que les raisins sont cueillis au sommet de leur fraîcheur et de leur arômes.

Vinification

Les raisins ont été récoltés et pressés tôt le matin pour aider à préserver les arômes délicats et la couleur. Ils ont été vendangés à la machine et pressés dans les deux heures suivant la vendange. Aucun SO<sub>2</sub> n'a été ajouté avant le début de la fermentation, seulement une enzyme pectolytique a été ajoutée afin d'aider la fermentation. Un soutirage a été effectué afin de séparer les parties solides du jus clair dans une autre cuve. Dès le premier jour de la récolte, le jus a commencé à fermenter afin de ne pas perdre en qualité. Plusieurs types de levures ont été utilisés pour mettre en valeur les arômes spécifiques et la sensation en bouche de chaque parcelle. La fermentation s'est effectuée entre 14-20°C. Une partie du vin a été élevée sur lies avec un bâtonnage régulier pendant 6 semaines après la fin de la fermentation. Cela permet d'ajouter de la structure et de la complexité au vin. Après 6 semaines, les vins sont stabilisés si nécessaire, soutirés et sulfités avant d'être assemblés. Aucun agent de collage n'a été utilisé après la fermentation ou avant la mise en bouteille.

Notes de Dégustation



@Terre2Sources

La Plaine 34190 MONTAULIEU Accords Mets-Vins

Tel: +33 4 67 73 70 21

contact@terredes2sources.com

www.terredes2sources.com

La robe est d'une jolie couleur rose pâle aux reflets gris. Le nez est très intense et très expressif avec des arômes de bonbon anglais, de mandarine, de pamplemousse rose et de pêches blanches. Il y a aussi des nuances de crème caramel et une belle note herbacée. En bouche, le vin est vif, rond et fruité, avec beaucoup d'arômes de pamplemousse rose et de caramel. La finale est sèche avec des notes persistantes de mandarine.

Ce vin s'accordera parfaitement avec une salade composée au poulet, pamplemousse et avocat, une terrine de poisson ou bien un cheesecake avec un coulis à la framboise.

Garde

A boire maintenant mais peut se garder jusqu'en 2023, selon les conditions de stockage.

Détails

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