



TERRE^{DES} 2 SOURCES

AMOURETTES ROSÉ 2022 - IGP ST GUILHEM LE DÉSSERT



Cépages Cinsault (70%), Grenache (30%)

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

En raison de l'été chaud et sec écoulé, la maturation s'est déroulée plus lentement, ce qui a permis d'obtenir des vins frais et vibrants d'une très jolie couleur pâle. Chaque variété a été fermentée séparément avec une levure spécifiquement choisie pour renforcer les caractéristiques variétales. Les cuves ont été maintenues entre 14 et 18 degrés C et laissées sur lies pendant 8 semaines après la fin de la fermentation. Le vin a été mis en bouteille après une filtration minimale afin d'éclaircir les vins sans en altérer l'attrait.

Notes de Dégustation

Le Cinsault contribue à apporter de délicieuses notes fruitées, de fraises et de framboises. Le Grenache est plus épicé avec des notes de cerise et de grenade. Les deux cépages sont peu colorés et peu phénoliques ce qui rend le vin souple et doux en bouche.



Accords Mets-Vins

Ce vin est très facile à boire. Il peut être bu seul, mais il se marie aussi très bien avec du saumon fumé et du fromage de chèvre, un jambon cru et une salade de pastèque ou une tarte aux tomates et à la mozzarella.

@Terre2Sources

Garde

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

La Plaine 34190 MONTAULIEU

Tel: +33 4 67 73 70 21

contact@terredes2sources.com

www.terredes2sources.com

Détails

Mise en bouteille: 23 mars 2023; 13% alcool