

# Pinot Rosé

## Cépage

Pinot Noir

## Sols

Profond et argilo-limoneux pour la partie basse de la parcelle, argilo-calcaire léger pour la partie haute.

## Vignoble, Terroir

En Languedoc, entre Pézenas et Gignac à mi-distance de Puilachet et de Canet. La parcelle de Pinot Noir longe les rives ouest de l'étang asséché par les moines de l'Abbaye de Cassan au XII<sup>ème</sup> siècle. La partie basse de la vigne jadis sous les eaux contraste avec la partie plus haute, moins profonde et plus légère. Le matin l'air y reste frais et humide longtemps ce qui permet une maturité phénolique lente, optimale.

## Vinification, Élevage

Rosé de saigné, macération en cuve béton pendant 2 heures puis coulage et débouillage statique à froid pendant 48 heures. Fermentation en cuve inox avec les levures indigènes pendant 3 semaines à basse température (12°C). Après soutirage, l'élevage se poursuit sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

## Dégustation

### Description

Robe couleur rose pâle. Frais et friand, cette cuvée s'ouvre sur un nez de fruits blancs et de notes acidulées. La bouche tout en finesse, délivre une tension agréable et rafraichissante aux notes de purée de fraise.

### Accords mets & vins

Ce rosé sera parfait en apéritif ou avec des charcuteries fines. Il sublimerait un Tian de légumes ou une croustade de Clermontoise.

### Température de service

Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 8-10°C.

