

Enigmae

Millésime 2016



Médaille d'ARGENT MONDIAL DU ROSE CANNES 2017

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Vin doux naturel - Cru des Côtes du Rhône

Cépages : Muscat Petits Grains Noirs

Teneur en alcool : 15 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 4 300 bouteilles

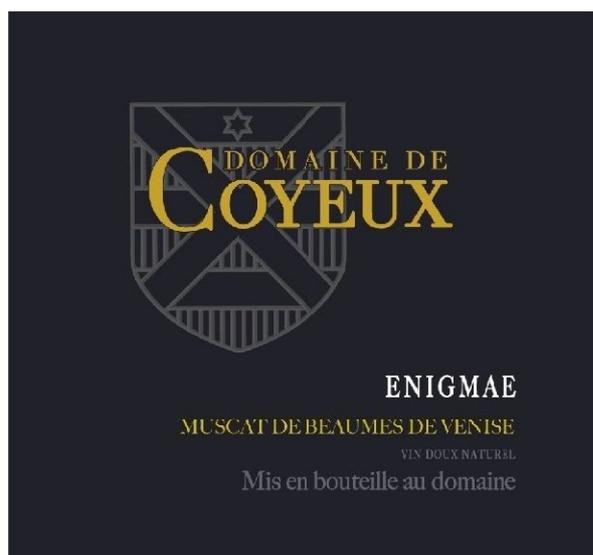


LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main aux justes maturités. Acheminées à la cave en caisse de 20 kg, elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pelliculaire à basse température (~13° C.) durant dix à douze heures pour obtenir ce rose pale.

Viendront ensuite un pressurage puis un débourbage dans les 72 heures, suivis d'une fermentation longue, en cuve inox, de quatre semaines à 8 – 10 ° C. La vinification de type traditionnelle s'achèvera avec une concentration en sucres résiduels de 110 g / l.

- L'élevage s'opère sur lies fines et en cuves inox ou en béton émaillé. La mise en bouteille se fait dès le mois d'avril suivant.



DÉGUSTATION

Robe : Rose pale

Nez : De Poire et de Rose

Bouche : Fraicheur et gourmandise



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 6 et 7° C.

Accords mets et vin : À déguster aussi bien à l'apéritif qu'avec un melon jambon de parme, sur un foie gras poêlé au miel et sur la plupart des desserts à base de fruits.

Potentiel de garde : 10 ans