

# Voluptis



- Millésime 2016 -

**Médaille d'OR au MONDIAL DU ROSE CANNES 2017**  
**Guide HACHETTE des Rosés 2018**

**Région :** Vallée du Rhône méridionale

**Teneur en alcool :** 13 %

**Appellation :** Indication géographique protégée Méditerranée

**Contenance :** 75 cl

**Cépages :** Muscat Petits Grains Noirs

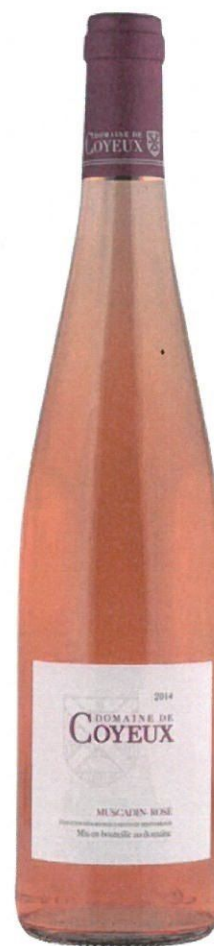
**Quantité disponible :** 5600 bouteilles



## LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, leur état phytosanitaire est irréprochable.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée, vignes de 35 ans.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main à partir de parcelles sélectionnées chaque année en fonction de leur maturité et de leur acidité pour limiter les teneurs en sucre résiduel. Une fois triées les grappes sont acheminées vers le pressoir où elles entrent en macération pelliculaire à basse température et sous inertage au gaz carbonique durant quatre à six heures. Ce procédé libère la perception des arômes et de la fraîcheur.

Les mouts sont pressés, et continuent leur macération pré fermentaire à froid jusqu'à la fermentation alcoolique. Celle-ci s'effectue aussi à basse température (6 à 8 ° C) durant environ deux semaines de façon à obtenir un vin à **18 g/l** de sucres résiduels et une teneur alcoolique de 13 °  
L'élevage se fera en cuve inox, sur lies fines pendant plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille au mois de juin de l'année suivante.



## DÉGUSTATION

**L'œil :** Une robe soutenue.

**Le nez :** Discret muscat.

**La bouche :** Les saveurs de muscat vinifié à base de teneur en sucre résiduel.



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À servir aux environs de 11°C.**

**Accords mets et vin :** Avec la plupart des entrées et plats des beaux jours.

**Potentiel de garde :** 3 ans