ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Rosé Campagne Côtes de Provence

ROU379

Historique

Au cœur de la Provence Verte, le beau village de Cotignac se dresse avec panache au pied d'un majestueux rocher. C'est ici qu'Albéric et Marie-Caroline Philippon ont choisi de donner un sens à leur vie. Le vignoble, qui s'étend sur une trentaine d'hectares, donne naissance à des vins qui sont l'expression fidèle de leur terroir. Des vins qui font l'objet de beaucoup d'attentions. Des vins pour réjouir le cœur humain. Carpe Diem…

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Carpe Diem
Région vinicole	Provence	**Cépage(s)**	grenache, cinsault, syrah
Appellation	AOC Côtes de Provence	**Conservation**	2-3 ans
Service	8 à 10 C		

Description

Oeil
Robe rose pâle aux nuances saumon très clair

Nez
Le nez est très délicat, il exprime des notes d'agrumes avec du citron et de la lime. Puis on décèle quelques notes minérales et légèrement fumées. Arrivent ensuite des notes fruitées avec des nuances de fruits rouges (grenade, framboise).

Bouche
La bouche est ronde en attaque, avec une légère dimension florale qui rappelle la rose. Arrivent ensuite les arômes de fruits rouges (fraises, groseilles) qui sont complétées par des agrumes avec une légère touche de pamplemousse rose ainsi qu'une pointe de nectarine. La bouche est ronde, franche avec une belle persistance aromatique. On retrouve une légère touche minérale sur la fin de bouche qui apporte élégance et complexité.

Accord mets/vin

Tarte aux figues et fromage de chèvre, filets de rougets au safran, baron d'agneau aux herbes de Provence, pad thaï au poulet, crème de petit pois

Commentaires

Vignes âgées de plus de 20 ans. Sol argilo-calcaire, dolomitique. Travaux en vert manuel. Travail du sol un inter-rang sur 2 et sous le rang.

Vendanges de nuit, double tri à la vigne et au chai. Pressurage pneumatique. Vinification biodynamique en cuves inox thermorégulées, puis élevage sur lies en cuves inox.

Biologique.

En une ligne