ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Rosé Castille

ROU406

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, cabernet sauvignon
Appellation	AOC Coteaux Varois en Provence	**Conservation**	2-3 ans
Service	8 à 10°C		

Description

Oeil Ce vin dévoile une très belle robe rose très pâle aux nuances pêche claire.

Nez Le nez est élégant et complexe, il exprime d'agréables notes de fraises écrasées qui se mêlent à des notes de Pitaya et de mangue.

Bouche La bouche est onctueuse et grasse avec un très joli volume ainsi que de la complexité, on retrouve quelques notes de mangue puis de la nectarine, enfin on décèle quelques notes d'agrumes : on retrouve du citron vert et du pomelo. Ce vin se caractérise par une belle consistance est très belle persistance.

Accord mets/vin Vin de repas par excellence, cette cuvée Castille pourra accompagner par exemple un tartare de thon à l'avocat, une tatin de tomates cerises confites, un risotto aux asperges, un poulpe grillé et sa purée de pois chiches, une caille rôtie aux figues ou une mousse au chocolat blanc et fruits exotiques.

Commentaires Vignes : Agées de plus de 30 ans. Sol argilo-calcaire, dolomitique. Travaux en vert manuels, travail du sol un inter-rang sur deux et sous le rang. Viticulture Biodynamique certifiée par Demeter. Vinification et élevage : 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.

sucre résiduel: 1,8 g/L

Biologique.

En une ligne