



## GAMME LES INTEMPORELLES

### Cuvée « Sous les Pins »

AOP Saint-Chinian Rosé 2019

Au cœur de l'appellation Saint-Chinian, Saint-Cels bénéficie d'un terroir exceptionnel. La nature nous offre tous les composants nécessaires à une belle alchimie. Une diversité de sols : coteaux de schistes, des vallons argilo-calcaires autour de Castelbouze, et des galets roulés au bord des cours d'eau du Touloubre et du Vernazobre. Un climat Méditerranéen privilégié, des étés chauds, tempérés par la fraîcheur des nuits. Cette grande amplitude thermique favorise la maturation. La Tramontane, vent du Nord sec et froid vient apporter son aide naturelle à maintenir un bon état sanitaire des vignes.

« Sous les pins » doit son nom au paysage typiquement Méditerranéen de Saint-Cels avec ses pins d'Alep et pins parasols sous lesquels les chaleurs de l'été nous paraissent si agréables.

### CÉPAGES ET CULTURE

Assemblage en « Duo » de **Grenache** et **Syrah**. Duo tout en légèreté et sur le fruit.

Culture conventionnelle, le domaine est en cours de **conversion en Agriculture biologique**.

Enherbement partiel des vignes pour une agriculture agroécologique.

Rendement : 45 hl/ha.

L'âge moyen des vignes est de 27 ans.

Récolte mécanique à maturité optimale - Égrappage total des raisins.

Taille courte à 2 bourgeons par courson.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Rosé d'égouttage et de saignée exclusivement. Maîtrise des températures. Courte macération pelliculaire (quelques heures) libérant dans le jus de nombreux précurseurs d'arômes. Débourage puis fermentation à 14°C en cuves émaillées. La fermentation se déroule sur 15 jours, le vin est ensuite soutiré et débarrassé de ses lies grossières.

La fermentation malolactique est soigneusement évitée afin de préserver la fraîcheur.

Le vin est ensuite élevé sur ses « lies fines » 3 à 6 mois. Une filtration précède la mise en bouteille.

Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

13,5 % Alc. /Vol.

### DÉGUSTATION

La robe est claire et brillante. De couleur rose poudré affichant de subtils reflets de perles.

Le nez est dès le départ gourmand sur des notes de fruits exotiques, ananas, litchi frais. À l'aération des arômes plus floraux de chèvrefeuille viennent apporter un touche printanière et fraîche.

En bouche, l'attaque est tendre. On retrouve les arômes du nez pour une belle sensation fruitée, complétée par une note de réglisse légère en fin de bouche. Un joli équilibre et une belle harmonie pour cet assemblage en duo (Syrah, Grenache) qui saura se faire apprécier pour sa simplicité et sa capacité à s'adapter à tous les instants, des plus authentiques aux plus élaborés.

### À BOIRE

Température de service 8-10°C.

Il pourra être bu dès à présent ou conservé 2 ans dans votre cave.

### ACCORDS METS & VINS

À déguster avec un travers de porc mariné accompagné de légumes du soleil (poivrons, courgettes, aubergines) grillés à la plancha, une salade tomates, mozzarella, roquette et toasts croustillants.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) - Bordelaise.

Cartons de 6 bouteilles avec berceau protecteur.

