

# CINSAULT

## SYRAH

## ROSÉ

2006

Terroir :

Sols argilo-calcaires, très caillouteux.  
Rendement 70 hl/ha.

Cépage :

70% Cinsault – 30% Syrah

Type de Vinification :

- vendanges nocturnes
- pressurage avec sélection des jus
- clarification des moûts à basse température, fermentation sous température contrôlée à 16-17°C
- élevage sur lie en cuve inox
- collage (bentonite)
- filtration sur terre et stabilisation tartrique par le froid avant mise en bouteilles

Dégustation et caractère du vin :

Vue: Robe rosé clair

Nez: Fruité avec des notes d'agrumes

Bouche: Corps généreux et moelleux aux arômes de fruits rouges

Conseil du sommelier :

Prêt à boire immédiatement, ce vin est délicieux en apéritif ou accompagnera harmonieusement les charcuteries, viandes blanches et barbecues.

Soil type:

Calcareous clay soil, very stony.  
Average yield: 70 hl/ha.

Varietal :

70% Cinsault – 30% Syrah

Vinification :

- night time harvesting
- press with juice selection
- must clarification at low temperature, fermentation at 16-17°C
- matured on lees in stainless steel tanks
- fining (bentonite)
- earth filtration
- cold tartaric stabilisation before bottling

Tasting notes:

Sight: Pale pink robe

Nose: Fruity and fresh with notes of citrus fruit

Palate: Generous red fruit aromas

Sommelier recommendation:

Ready to drink, serve at 16-17°C.

Delicious on its own or with Salads, cold meats, chicken dishes and barbecues.