

AMOR Vin de France

Situé aux portes du Parc National du Verdon, le Domaine de Cantarelle bénéficie d'une situation exceptionnelle sur plus de 130 hectares. Les vignes profitent d'un sol argilo-calcaire avec une altitude et un ensoleillement qui permettent aux vins de conserver fraîcheur et acidité. La responsable du Domaine, Elodie Dieudonné, enfant du pays et vigneronne de père en fille, apporte sa touche féminine dans l'élaboration de vins rosés dans un style avant-gardiste, élégant et très glamour qui lui vaut nombre de récompenses. Gorgés de fruits et de soleil, nos vins s'imposent par leur humeur gourmande et joyeuse.

DEGUSTATION

ROBE

Couleur pêche,
claire et brillante

NEZ

Notes gourmandes de
fraises et de groseilles

BOUCHE

Un rosé élégant tout en
rondeur dont les notes
acidulés de petits fruits
rouges
accompagneront vos
recette estivales en
toutes légèreté

ACCORDS

Ceviche de poisson,
rougaille de crevette

Température

8 et 12°C.

Garde

1 à 2 ans

• CEPAGES ET APPELLATION

Syrah, grenache & cinsault

• DEGRE D'ALCOOL

12%/vol

• VIGNOBLES

SOLS : argilo calcaire

CLIMAT : climat continental

RENDEMENT : 40hl /ha

• ELABORATION DES VINS

VENDANGE :

La vendange est cueillie à une maturité optimale pour avoir le maximum de précurseurs aromatiques. Elle est effectuée de nuit pour garder la fraîcheur des raisins. Le pressurage a lieu dans un pressoir à gaz inerte (azote) pour éviter tout oxydation des jus.

VINIFICATION :

Les jus fermentent doucement avec une température régulée des cuves entre 12° et 14°C. Pour extraire le maximum d'arômes, les bourbes macèrent à 0°C pendant deux semaines puis sont filtrées et ajoutées aux cuves de fermentation des jus.

ELEVAGE :

En cuves inox

