

## ROSE by CANTARELLE IGP Méditerranée

Situé aux portes du Parc National du Verdon, le Domaine de Cantarelle bénéficie d'une situation exceptionnelle sur plus de 145 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 éclatante

#### NEZ

Un bouquet de fleurs exubérantes souligne un fruité suave et sensuel

#### BOUCHE

Velouté dont la complexité aromatique saura séduire les papilles les plus exigeantes

#### ACCORDS

Salade de nectarines au gingembre, huitres poêlées à la pancetta, mini chausson mangue-passion

#### Température

8 et 12°C.

#### Garde

1 à 2 ans

#### • CEPAGES

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 toute 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

