

Bergerie de Cabrières Rosé

AOP Languedoc Cabrières

Cette cuvée est issue du vignoble d'un jeune vigneron qui a décidé d'exploiter ses parcelles selon les règles de l'agriculture biologique avec le soutien de notre cave également certifiée bio.

Vue

Vin brillant, couleur rose pâle.

Nez

Intense, floral, arômes de garrigues et fruits rouges.

Bouche

Rosé d'expression et de caractère. Une bouche puissante et riche aux arômes de fruits bien mûrs, une très bon équilibre, pour ce vin rosé tout en finesse. Une excellente fraîcheur en bouche caractérise ce vin croquant et joyeux, expression « naturelle » du terroir de Cabrières.

Terroir

Eboulis schisteux.

Cépage

Grenache 40%, Cinsault 50%, Syrah 10 %

Vinification

Vendange éraflée. Jus obtenus par pressurage direct après 6 heures de macération pelliculaire. L'extraction poussée caractérise la vinification très particulière de la cuvée. Fermentation à basse température des jus clarifiés.

Elevage

Cuve béton revêtu.

Mise en bouteille

Fin de l'hiver suivant récolte.

Vieillessement

A boire jeune, mais sa structure lui confère un bon potentiel de garde (2 à 3 ans).

Vignes

6 hectares groupés autour le l'ancienne bergerie de Cabrières, en conversion vers l'agriculture biologique, sur sols schisteux.

Gastronomie

Température de service : 8 - 10°. Plats conseillés : rosé de caractère, capable d'accompagner tout un repas.