

CANTATE DES GARRIGUES rosé



ORIGINES & TERROIRS

Cinsault, Grenache, Syrah

Appellation : AOP Languedoc Cabrières

Rendement : 40 hl /ha

Les vignes sont situées au cœur de l'Hérault, au pied du Pic de Vissou. Elles bénéficient d'un climat chaud, sec et méditerranéen sur des sols de schistes carbonatés.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sur les sols schisteux, en bordure de parcelle se développe une garrigue composée de plantes aromatiques de petite taille (Thym, fenouil, ciste, lavande, genêt d'Espagne, chèvrefeuille, cade, menthe...) qui diffusent dès le mois d'août une multitude d'arômes sur la pellicule des raisins que nous sublimons par un élevage partiel en futs. Elevage de 6 mois sur lies fines, moitié en cuve, moitié en futs.

Récolte en fin de nuit, pressurage doux et fermentation basse température



NOTES DE DÉGUSTATION

COMPLEXE & ELEGANT



 Couleur pale à reflet violette

 Subtil et élégant : se mêlent aux parfums de garrigue le croquant des fruits frais

 Complexe, ample et fraîche.



ACCORDS METS & VINS

Tartare de dorade marinée au jus de citron et avocat au piment

La touche végétarienne : Carottes confites au Marsala

Carton : 6 bouteilles debout
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr

