

S.O.S. rosé sans sulfites ajoutés



ORIGINES & TERROIRS

50% Grenache 30% Cinsault 20% Syrah

Appellation : AOP Languedoc

Rendement : 40 hl /ha

En 2018 nous nous sommes lancés dans le sans sulfites ajoutés avec une cuvée en Languedoc Rouge pour répondre à la demande croissante de nos clients. Avec le millésime 2019 nous l'avons décliné dans les trois couleurs



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Elaborer un vin sans sulfites ajoutés impose une rigueur et une hygiène irréprochables. La qualité du raisin est aussi primordiale. Les vendanges sont réalisées avant 10h00 pour limiter l'impact de la chaleur sur les raisins. La fermentation alcoolique est lancée très rapidement.

Les levures sélectionnées pour la fermentation alcoolique produisent très peu de sulfites. La fermentation malolactique est elle aussi réalisée que ce soit en rouge, rosé ou blanc pour assurer une stabilité microbienne des vins. Les vins sont stockés à basse température et mis en bouteilles rapidement afin de préserver leur fraîcheur aromatique.



NOTES DE DÉGUSTATION

L'élaboration de ces vins demandant plus d'engagements et d'exigences, ils vous donnent donc la possibilité de déguster des vins ouverts sur le fruit et qui révèlent toutes les subtilités de notre terroir.



Belle couleur rose à reflets violette



8-10°C



Notes de groseille, fraise des bois



Belle attaque avec une rondeur intéressante et une vivacité en fin de bouche



ACCORDS METS & VINS

Salade composée au chèvre chaud

La touche végétarienne : Lasagnes aux légumes grillés

Carton : 6 bouteilles debout
Palettisation : 630 bouteilles / palette : 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille :
EAN Carton :

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION



www.estabel.fr