

CARPE DIEM

Brut Nature



VIN ROSÉ
MÉTHODE TRADITIONNELLE



CÉPAGES : Grenache 55%, Cinsault 35%, Syrah 10%.

VIGNES : Agées de plus de 20 ans. Terroir Argilo-Calcaire.
Travaux en vert manuels, travail du sol et sous le rang.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles de nuit en cagettes, double tri à la vigne et au chai. Pressurage pneumatique grappes entières. Vinification en cuves inox thermorégulées, puis élevage sur lies en cuves inox. Seconde fermentation en bouteilles après ajout d'une liqueur de tirage composée de nos moûts de raisin. Elevage sur lattes, remuage manuel sur pupitres. Dégorgement, ajout de liqueur d'expédition non dosée et rebouchage.

DÉGUSTATION : Robe élégante, rose pâle et brillante. Le nez bien ouvert s'exprime sur les agrumes et les fruits rouges. La bouche est aromatique, fraîche et gourmande.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10°C.

GARDE : 2 à 3 ans.

CONDITIONNEMENTS : 75 cl

Au cœur de la Provence Verte, notre beau village de Cotignac se dresse avec panache au pied d'un majestueux rocher. C'est ici que notre famille a choisi de donner un sens à sa vie. Le vignoble, qui s'étend sur une trentaine d'hectares, donne naissance à des vins qui sont l'expression fidèle de notre terroir. Des vins qui font l'objet de beaucoup d'attentions. Des vins pour réjouir le cœur humain. Carpe Diem...

"Cueille le jour présent sans te soucier du lendemain"
Horace