



## Res Fortes Rosé 2024 Côtes du Roussillon Roussillon, Sud De France

Cépages

50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Grenache Gris

De délicates teintes de rose pâle font allusion à l'élégance qu'il contient. Des parfums d'arômes de fraises et de framboises s'entremêlent à ceux de fleurs sauvages, de rhubarbe et un caractère minéral prononcé. En bouche, des agrumes rafraîchissants se mêlent aux fruits rouges et à la pêche blanche, menant à une finale en bouche longue, croustillante et minérale, évoquant le terroir schisteux unique du Roussillon.

Accords Mets et Vins

Salade de Chevre, Saumon fumé, Huitres, St Jacques Poêlées, Crabe et Filet Mignon Grillé

Le Terroir

Age des Vigne: 60 ans

Type de culture: En Gobelet

Irrigation: Aucune

Terroir: Schiste et Ardoise

Exposition: Plein sud:

Vignification et élevage

Vendanges: 2 Septembre 2024

Rendement: 5 Tonnes/Ha:

Fermentation: Les raisins ont été pressés en grappes entières, puis débourbés à froid dans des cuves en acier inoxydable pendant 24 heures. Après débourbage à froid, nous avons soutiré le jus des lies et l'avons préparé pour la fermentation. 15% de l'assemblage est fermenté en barrique avec battonnage quotidien pendant 2,5 mois. Le reste est fermenté dans des cuves en acier inoxydable. Après la fermentation, nous avons soutiré les lies créées par la fermentation et les avons laissées vieillir jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteille: 17 mas 2025

Alc: 13%

RS: < 1.0g/l

pH: 3.22

AT 4.05

Pour plus d'information contacter:

E: [wine@resfortes.com](mailto:wine@resfortes.com) W: [resfortes.com](http://resfortes.com)

Res Fortes, Maury, 66460, France