

Créations



Présentation

Terre de contrastes, le Languedoc-Roussillon donne naissance à des vins fruités, représentatifs d'un terroir exceptionnellement diversifié. Les contreforts des Corbières, ceux du Minervois, où la garrigue enlace le grand bleu méditerranéen constituent, avec un ensoleillement optimal, le berceau idéal pour la culture de la vigne. C'est ici que naît le 6ème Sens, promesse de l'expression originelle de cépages typiques du Sud de la France. Fruit de l'alchimie du climat et de la terre, le 6ème Sens est le consensus idéal de la vue, du toucher, de l'ouïe, de l'odorat et du goût et vous mènera à la découverte de votre 6ème sens.



Vinification & élevage

L'ensemble des raisins est ramassé à la main. Le 6ème sens est un rosé réalisé à partir d'une saignée de cuve. La vendange n'est pas laissée en macération avant la saignée pour éviter d'extraire trop de couleur. La fermentation démarre après un débouillage et un repos du moût d'environ 48 heures. Toutes les manipulations sont effectuées sous protection de gaz carbonique, jusqu'au départ de la fermentation, réalisée à basse température, de 15° à 18° degrés. Le vin est ensuite laissé sur ses lies fines jusqu'au départ de la fermentation malolactique. Un court élevage en cuve précède la mise en bouteille.



Notes de dégustation

La robe est d'un beau rose soutenu.

Le nez révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges.

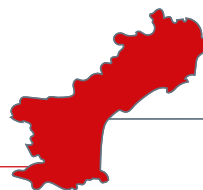
Ce vin possède un belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.

A déguster à 12-13°C en apéritif, sur de la cuisine méditerranéenne d'été (aubergines et poivrons grillés), des salades composées, des grillades aux herbes.



Encépagement

Grenache, Syrah, Cinsault



Narbonne

Pays d'Oc

