

Agir pour la planète



Présentation

Les couleurs Or et Azur sont des symboles héraldiques liés à l'abeille depuis l'Antiquité. Sa symbolique est particulièrement riche. Traditionnellement, elle représente l'énergie vitale, c'est-à-dire l'âme. L'azur dans la symbolique héraldique était nommé « couleur saphirique et céleste ». L'Or et l'Azur symbolisent également le soleil et la méditerranée qui caractérisent les terroirs du Sud de la France où sont élaborées ces vins.

Ce vin est issu de l'agriculture biologique certifié « AB » et « Bee Friendly », label qui vise à la sauvegarde des abeilles et pollinisateurs.



Vinification & élevage

Les différents cépages sont récoltés séparément dans l'objectif d'arriver à l'optimum de maturité pour chacun. Suite à des vendanges matinales lorsque la température extérieure est encore fraîche, ce rosé est élaboré par saignée. Les grappes sont macérées entières dans une cuve et l'extraction du jus est effectuée après une courte macération, lorsque la couleur a atteint le niveau souhaité. La fermentation alcoolique se déroule en phase liquide sous contrôle des températures, afin de développer le maximum d'arômes. De manière à garder toute sa fraîcheur et son acidité naturelle, aucune fermentation malolactique n'a lieu et le vin est embouteillé rapidement.



Notes de dégustation

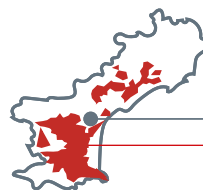
Rosé tendre, pâle et brillant aux reflets bleutés dans sa jeunesse évoluant avec le temps sur des nuances plus saumonées. Le nez offre des arômes de petits fruits rouges, de cassis et de fraises. Des notes florales de roses et des notes d'agrumes complètent cette palette. La caractéristique de ce rosé réside dans ses notes d'épices et de violettes.

La bouche est fraîche, gourmande et dotée d'une grande persistance aromatique et d'un bel équilibre.



Encépagement

Grenache, Cinsault



Narbonne

Languedoc



GÉRARD BERTRAND