

Creaciones



Presentación

Source of Joy evoca el mito de la fuente de la juventud e invita a volver a la naturalidad. Su voluptuosa botella recuerda la elegancia que se encuentra en el paladar. Source of Joy proviene de viñedos de la agricultura ecológica, en un terruño reconocido por Luis XIV como un lugar excepcional para los rosados. La combinación de dos suelos, esquisto y piedra caliza, con terreno montañoso, ha creado una compleja red de aguas subterráneas que asegura un recurso excepcional de agua pura para los viñedos.



Vinificación y crianza

La vinificación se regula de manera que se respeten las características específicas de las variedades de uva y las capacidades de los terruños. Después de la cosecha manual y muy temprano en la mañana cuando la temperatura exterior aún está fresca, este rosado se hace por sangrado. Los racimos se ponen enteros a macerar en una cuba y la extracción del jugo se realiza después de una corta maceración, cuando el color ha alcanzado el nivel deseado. La fermentación alcohólica se realiza en fase líquida bajo control de temperatura, con el fin de desarrollar los máximos aromas. Parte de este vino ha sido vinificado en barricas. Con el fin de mantener toda su frescura y acidez naturales, no se realiza ninguna fermentación malo láctica y el vino se embotella rápidamente.



Notas de cata

Este vino tiene un hermoso color rosa brillante. En la nariz, la intensidad de la fruta destaca aromas complejos de fresa y cereza, con algunos toques de regaliz. La increíble amplitud y redondez en la boca se equilibran con la frescura de esta cosecha. Vivo y elegante, el final permanece en notas de frutos rojos.

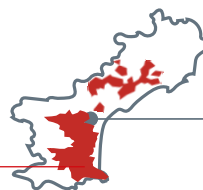
Servir entre 13 y 14 °C en un tartar de salmón salvaje.
También se come con crustáceos: langostas, cangrejo de río en salsa y langosta a la parrilla.



Variedades de uva

Garnacha, Cinsault, Syrah

Languedoc



Narbonne