



LE CLOS DU SERRES

ENTRE AMIS

AOP Languedoc Rosé – Vin biologique

Un cépage oublié, l'oeillade

Ce rosé est en partie issu d'un cépage oublié « l'oeillade » en voie de disparition et longtemps associé à tort au cinsault. Il en reste quelques parcelles sur St Jean de la Blaquière, nous conservons ce patrimoine local en greffant des plants. C'est un raisin ovale à la peau fine qui était aussi un raisin de bouche dans les années 60. Vous retrouvez ici toute sa finesse et son fruit éclatant.

Cépages : oeillade, cinsault, grenache, syrah.

Terroir

Schistes en majorité, grés, galets, ruffes.

Vinification

Rosé de saignée issu de nos rouges aux rendements limités et de presse .
Débourbage strict. Vinification entre 15 et 18°C.
Pas de fermentation malolactique pour garder toute la fraîcheur.

Notes de dégustation

Ce rosé se démarque de part sa magnifique robe rose pale. Un vin rafraichissant mais aussi doté d'une belle matière et de gras.
Arômes d'agrumes, de pamplemousse et fraîcheur en finale.
A accompagner d'asperges, de viandes grillés blanches ou rouges.

Vendanges manuelles

Complicités gastronomiques

grillades de viandes et de poissons, plats à consonance asiatique, un rosé qui vous accompagnera tout au long du repas.



CLOS DU SERRES