



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : ENTREAMIS 2020

Appellation : AOP Languedoc

Couleur : ROSE DE GASTRONOMIE

Certification : biologique écocert

Cépages : Mourvèdre, Carignan , Syrah

Degrés : 13 %

Rosé issu de nos raisins rouges à petits rendements, procurant une belle richesse aromatique avec presse et saignée qui en font **un rosé de gastronomie qui frôle le profil d'un vin blanc. Le mourvèdre, cépage emblématique des rosés, lui apporte toute sa finesse et sa structure.**

Vendanges manuelles

Vinification : Rosé de saignée + de presse.

ébourbage strict. Vinification entre 15 et 18°C.

Pas de fermentation malolactique pour garder toute la fraîcheur.

Saignée : on isole le 1^{er} jus après 2h d'encuvage, jus très fin et délicat.

Presse : on presse les grappes entières au pressoir pneumatique, l'extraction est plus riche, aromatique et complexe.

Bouchon Diam en liège naturel garantissant aucun gout de bouchon avec perméabilité maîtrisée pour la préservation des arômes.

Notes de dégustation

Un vin fin et délicat à la robe pâle, une belle fraîcheur et des notes acidulée en finale.

A accompagner d'asperges, de viandes grillés blanches ou rouges, poisson, sushi.

De l'apéritif au repas.

