

# AFTER BE FOR

IGP Pays d'Oc



## CEPAGES BLANCS

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation. Pressurage direct, séparation des dernières presses. Débourage, stabulation des bourbes à 8 jours (pour le sauvignon uniquement). Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.

## CEPAGES ROSES

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin afin de préserver la fraîcheur, éviter toute oxydation et la migration de couleur trop soutenue. Pressurage direct, séparation des dernières presses. Débourage, stabulation des bourbes à 8 jours. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.

## CEPAGES ROUGES

Chauffage de la vendange à 68°C. Macération pré-fermentaire à chaud - MPC- de 6 à 10 h. Récupération des jus, filtration et refroidissement des jus. Fermentation entre 20 - 25°C sous micro oxygénation. Fermentation Malo Lactique en cuve. Elevage sur lies fines suivi d'une micro oxygénation.



### CHARDONNAY

Riche et complexe, aux arômes d'ananas grillés, de fruits de la passion, de mangue et de coco. Ces fruits exotiques se combinent aux fruits secs de noisette et coco. Belle fraîcheur (camphré) plaisir immédiat et flatteur. Cocktail de fruits frais, rond fruité et acide.



### VIIGNIER

Arômes de fruits à chair blanche, sirop de mangue, moût de raisin, fruits frais et nectarine blanche avec sucrosité au nez. En bouche s'ajoutent des notes de pétales de rose, très équilibré, de la fraîcheur et de la douceur.



### SAUVIGNON

Des arômes de minéral, d'agrumes avec des notes de citron vert et de buis. En bouche, notes de fruits rouges et de cassis vif, avec une belle acidité, bon volume et persistant.



### GRENACHE ROSE

Robe rose pâle à reflets pastels. Au nez, des arômes de fruits rouges frais, de bonbons acidulés et de pétales de rose explosent. Un vin très friand, fruité et frais.



### CINSAULT

Couleur rose léger de Tourmaline. Au nez, des senteurs complexes de fruits rouges, cassis et framboise. Friand en bouche, les arômes floraux de fleurs blanches et de cerises excellent.



### SYRAH ROSE

Rose plus prononcé aux reflets violines. Les senteurs variées de fruits rouges des bois, de fraises et de framboises sauvages forment un très bel équilibre, ample et généreux.



### MERLOT

Nez aux arômes de truffe, de fruits noirs, de mûres et de myrtilles confiturées. La bouche est ronde, avec une belle ampleur bien fondue. Le velours au plaisir des sens.



### CABERNET SAUVIGNON

Belle présence de fruits noirs très mûrs et de poivron rouge. Structure charnue qui révèle des arômes d'épices et de sous-bois. C'est l'instant des sentiments dévoués.



### SYRAH

Nez dominé par des fruits confiturés, des notes de myrtille, très gourmand et friand. Une très belle rondeur en bouche, de fruits frais, bien étoffée et persistante.

# AFTER BE FOR

IGP Pays d'Oc

