



IGP Pays d'Oc | Millésime 2019

### Cépages

Grenache	30%
Cinsault	30%
Syrah	30%
Merlot	5%
Cabernet Sauvignon	5%



### Concept

Soyez le VIP de vous-même !

Reconnue, récompensée, annotée... pour célébrer le succès de la cuvée « Les Pieds dans l'Eau », nous avons créé « l'Édition Éphémère ».

Un élixir produit à partir de ladite cuvée néanmoins bonifiée par le winemaker, en privilégiant une parcelle sélectionnée et vinifiée à sa façon.



### Terroir

Argilo-calcaire

### Vinification

Pressurage direct.

Légère macération pelliculaire avec le cépage Syrah.

Débourbage puis vinification à basse température.

Assemblage des 5 cépages après vinification.



### Dégustation

« Un rosé à la couleur saumon assez dense, au nez de groseilles et d'épices douces, un peu de bonbon anglais, mais pas envahissant, et la bouche... particulièrement intéressante. Je m'explique : ce vin a une vraie présence au palais ; légèreté ne veut pas dire vacuité, on y retrouve les arômes du nez, mais les épices sont accentuées, et la finale offre le genre de salinité qui vous fait saliver... »

[Commentaires repris de Hervé Lalau | Journaliste]



Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.