



IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2019



### Cépages

Sélection parcelle rigoureuse de Grenache, Cinsault et Syrah en fonction d'un cahier des charges précis.

Grenache	40%
Cinsault	40%
Syrah	20%



### Concept

Témoin du présent, de son origine latine Hic & Nunc signifiant ici et maintenant, Le Rosé By, dans son style contemporain, révèle l'ancrage de l'instant par ses notes délicates et ses arômes fins et séduisants.



### Terroir

Argilo-calcaire



### Vinification

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.

Triage et pressurage direct à l'abri de l'air.

Mise au clair des jus sous 48 heures.

Macération des bourbes durant plusieurs jours qui fermenteront à part.

Fermentation thermorégulée.

Assemblage des vins issus des jus clairs et des vins issus des bourbes.



### Dégustation

La robe est d'un léger rose pâle aux reflets bleutés. Le Rosé by évoque le mariage parfait entre fraîcheur, amenée par une légère salinité et des notes florales d'eau de rose, et gourmandise des petits fruits rouges tels la grenade et la fraise.



### Récompenses

Or - 70 Millions de Dégustateurs 2020

Or - 88/100 Gilbert & Gaillard - Challenge International 2020

Argent - Concours Terre de Vins 2020



Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.