



HAUT LIROU ROSÉ

Appellation : AOP Côteaux du Languedoc

Cépages : Grenache 90 % et Syrah 10 %
Terroir : Communément appelé "argilo-calcaire" et formation pédologique la plus représentée sur l'aire d'AOP Pic Saint-Loup. C'est un sol développé sur des alternances de calcaire tendre et marnes (sédiments marins).

Vinification : C'est un rosé de presse. Récolté tôt le matin afin de préserver l'intégrité du raisin. Les grappes sont récoltées à la main dans des cagettes, triées et égrappées en cave puis pressées rapidement. Le jus mis en cuve sera maintenu à une température basse afin de le débourber.
Fermentation sous températures fraîches en cuve Inox et soutirages fréquents. En fin de fermentation, le rosé est clarifié.



Commentaire : Robe d'un rose pâle ; Nez franc et très expressif ; un fruité gourmand où l'on croque dans le fruit !! En bouche, attaque fruitée, ample et long, sur des notes de fleurs blanches, cerises, mûres, avec une finale onctueuse. Température de service : 10-12°C. Se servira en apéritif, tout simplement, pour garder son fruité gourmand. Avec grillades de poisson ratatouille maison, et brochettes de viande. Terminera également très bien le repas avec salades de fruits, tarte aux pommes, glaces et sorbets.