



GRÂCE DES ANGES Rosé 2018



RÉGION : Languedoc - Roussillon

IGP : Pays d'Hérault Monts de la Grage

TERROIR : Argilo-calcaire

CÉPAGES : Syrah (40%), Cinsault (40%), Carignan (20%)
Vendanges manuelles

ÂGE DES VIGNES : Syrah : 30 ans, Cinsault : 50 ans, Carignan : 60 ans

RENDEMENTS : 40 hl/ha **VOLUME DE PRODUCTION :** 169 hl

DENSITÉ DE PLANTATION : 3500 pieds/ha

ORIENTATION DES PARCELLES : Nord – Est / Sud-Ouest

ALCOOL : 14% **pH :** 3,35

ACIDITÉ TOTALE : 3.7 g/L

SUCRE RÉSIDUEL : 0 g/L

ÉLEVAGE : Cuve inox pendant 5 mois

ERAFLAGE DU RAISIN : Oui

BOUTEILLES : Bordelaise **BOUCHONS :** Verre Vinolock

FILTRATION : Stérile

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6 à 8 °C

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Une très belle et attirante couleur rosée, presque transparente. Le nez et la bouche sont marqués par les mêmes fruits rouges délicats et rafraîchissants. La délicieuse vivacité souligne le caractère fruité de ce vin, de fraises bien mûres. Une belle élégance, et une finale très nette. Ce vin impressionnera n'importe quel amateur de dîner à la belle étoile, et il sera parfait avec une salade de pois chiches aux légumes frais, aussi bien qu'avec un carpaccio de coquilles Saint-Jacques.