



CUVEE « MOZAÏK »

ROSE – 2022

I.G.P. VIN DE PAYS DU VAR (75 cl)

RONDEUR ET HARMONIE



PALMARES

Médaille d'or Vignerons Indépendants 2020.

Prix des Vinalies 2018.

Médaille de bronze Féminale 2017.



VINIFICATION ET ELEVAGE

« sols argilo-calcaires »

La vendange se déroule tardivement, entre le 10 septembre et le 10 octobre.

Les nuits sont plus fraîches sur notre secteur de l'arrière-pays varois et notre vignoble est situé à une altitude de 300 m. La récolte est réalisée de façon mécanique durant la nuit entre 3 et 9 heures le matin.

Les vignes sont très proches de notre chai de vinification ce qui permet d'apporter les raisins très rapidement au pressurage. La macération pelliculaire est rapide : de 3 à 6 heures maximum pour les grenaches et 1 heure pour la syrah par exemple.

Le débouillage est effectué à froid (entre 8 et 12°C) pendant 48 à 72 heures.

La fermentation alcoolique est lancée à 14°C et ensuite thermo-régulée entre 16 et 18°C pendant 10 jours environ. Nous procédons ensuite à un élevage sur lies fines en cuves inox et béton pendant 2 mois. Toutes les cuves sont ensuite soutirées puis filtrées fin décembre. Les assemblages sont menés soigneusement début janvier et le vin est prêt à dégustation autour du 15 février.

ASSEMBLAGE

30% Grenache - 30% Syrah - 30% Cinsault - 10% Marselan

DEGUSTATION

Robe : éclatante avec des nuances de rose très clair

Nez : fruité et flatteur, beaucoup de gourmandise.

Bouche : notes de fruits jaunes et à chair blanche. Fraîche et très fruitée, ensemble équilibré et plaisant, belle rondeur.

Un moment gourmand...

ASSOCIATION CULINAIRE

Cuvée idéale à emporter dans votre panier de pique-nique...

A déguster à l'apéritif...

Quelques idées : tarte à la tomate et basilic, accras de morue, coquillages, beignets de sardines.

| | HxLxP (cm) | Poids (kg) | UVC /carton |
|---------|------------|------------|-------------|
| U.V.C. | 30x73x73 | 1.2 | 6 |
| Carton | 15x31x22 | 7.5 | 104 |
| Palette | 140x120x80 | 770 | 624 |