

DOMAINE LES PEYRIERES

ANAÏS ROSÉ 2019 IGP Cévennes 75 cl



PRÉSENTATION

Depuis 2004, le Rosé d'Anaïs reste notre fierté. Ce vin chaleureux et fruité évoque la douceur d'un été cévenol.

SITUATION

Nos vignes se situent dans le piémont cévenol, entre garrigues et Cévennes. Ce terroir est un peu plus précoce et moins arrosé que le reste des Cévennes. Les vignes se situent entre 100 et 150 m d'altitude, principalement sur les coteaux.

TERROIR

Ce rosé est issu de nos plus vieilles vignes, plantées en coteaux de faible pente, au sol sableux pour la Syrah et argilo-calcaire en plaquette pour le Cinsault et le Grenache. Les Vermentino situés en plaine viennent compléter ce joli vin. Toutes nos parcelles sont enherbées avec des couverts végétaux pour protéger les sols.

VINIFICATION

Récolte mécanique. Pressurage direct en protégeant au maximum les raisins et les jus de l'oxydation. Fermentation en cuve béton à basse température. Elevage sur lies fines pendant 3 mois. Mise en bouteille précoce pour garder tout le fruit.

CÉPAGES

Cinsault 40%, Grenache 30%, Syrah 10%, Vermentino 10% 12,5°

SERVICE

Servir entre 8 et 10° C.

DÉGUSTATION

Robe très pâle. Le nez élégant est à dominante florale (fleurs de pêcher et d'abricotier). La bouche est ronde et gourmande, délicatement fruitée. A apprécier cet été à l'apéritif sous une tonnelle, ou sur une dorade grillée.

Indispensable pour les apéritifs et grillades estivales.

