



TERRES DES TEMPLIERS
Banyuls + Vins de Collioure

PÉTILLANT

Rosée de Schiste Assemblage 2021

« Un vin festif et convivial. »



Cépages

Grenache Noir : 65%

Mourvèdre : 20%

Syrah : 15%



Vinification / Élevage

Rosé de saignée par excellence, le moût provient des cuves de macération. Un contact d'une à deux heures lui donne sa superbe robe. Température de fermentation basse pour l'explosivité aromatique. Élevage sur lies d'environ 2 mois. Le gaz carbonique résiduel naturel de la fermentation alcoolique est ajusté lors de la mise en bouteilles pour obtenir un vin pétillant.



Dégustation

Robe : Etincelante et brillante de couleur rose corail, dégagement de bulles fines.

Nez : Cocktail de fruits rouges, la grenadine s'exprime pleinement avec la fraise dominante.

Bouche : Aux bulles vivifiantes et rafraichissantes mais avec la gourmandise de la fraise des bois et du cassis.



Comment l'apprécier

Service : A déguster bien frais entre 8 et 10°C voir frappé (5°C).

Accords : C'est à l'apéritif accompagné de sucré ou de salé qu'il trouvera son meilleur accord. Toutefois, n'hésitez pas à le déguster avec des desserts aux fruits rouges et notamment avec les entremets glacés.

* Vin Pétillant Gazéifié

Gamme Hors Commerce

