

Caladoc



CARACTÉRISTIQUES

2021

I.G.P.

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

13% vol

CÉPAGES

Caladoc : croisement entre Grenache et Malbec

100%

VENDANGES & VINIFICATION

Le Caladoc est l'un des plus vieux cépages du domaine. Une attention particulière est portée à sa vinification. Récoltés la nuit, les raisins sont protégés de l'oxygène directement à la parcelle avec du gaz carbonique. La vendange est refroidie après récolte. Les cuves sont inertes avant réception du jus obtenu par pressurage direct. Les levures fermentent entre 15°C et 18°C pour l'obtention d'un vin aux arômes complexes de fruits rouges et agrumes. La vinification est parcellaire, elle a lieu en cuve inox et béton thermo-régulées tout comme l'élevage de cette cuvée.

DÉGUSTATION

Une éclatante couleur rose pâle aux reflets saumonés précède un nez expressif aux arômes d'agrumes et de fruits rouges. La bouche, associe vivacité, gras et sucrosité persistant sur le fruit.

ACCORDS / METS

Le Caladoc rosé est considéré comme un vin de gastronomie. Il s'accorde parfaitement avec une cuisine d'ailleurs légèrement épicée (tajine, paella, chili con carne) mais il se marie également avec des viandes et poissons en sauce tomate.

SERVICE : Entre 8 et 10°C

GARDE

A boire dans l'année.

