

L'ESPRIT

CARACTÉRISTIQUES

2021

I.G.P.

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

13°

CÉPAGES

Merlot	45%
Caladoc	37%
Syrah	11%
Vermentino	7%

VENDANGES & VINIFICATION

Les vendanges ont lieu 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 à 15°C pour l'obtention d'un vin aux arômes de fruits rouges frais. La vinification et l'élevage ont lieu en cuve inox et béton thermo-régulées.

DÉGUSTATION

Robe de couleur rose aux reflets violette qui annonce un nez d'agrumes. La bouche riche se montre parfaitement équilibrée et acidulée, d'une grande finesse persistant sur le pamplemousse et le bonbon anglais. Un vin plein de fraîcheur !

ACCORDS / METS

L'Esprit est très apprécié à l'apéritif. En été, il accompagne parfaitement une salade niçoise ou une tarte à la tomate. Il se marie aussi avec des brochettes de poulet ou de simples charcuteries.

SERVICE : Entre 8 et 10°C.

GARDE

A boire dans l'année.



ROSE

