



# M A S D E L M A S



## MARIE DELMAS rosé Côtes du Roussillon 2018

Vin Naturel : sulfites inférieurs à 20mg/litre



### CÉPAGES :

Jeunes vignes de Syrah et de Grenache noir.  
La volonté qualitative nous impose des rendements inférieurs à 40Hl/ha  
Production disponible : 3.000 bouteilles par millésime.

### TERROIR :

A une altitude de 100 à 200 mètres, les coteaux argilo-calcaire avec un sous-sol schisteux sont exposés plein sud et profitent pleinement des bienfaits du soleil et de la Tramontane. Ce terroir apporte un très belle minéralité et une finale épicée.

### VENDANGES ET VINIFICATION :

La vendange est réalisée à la main, en cagettes de 10Kg, qui sont mises en chambre froide pendant 24h. Il s'en suit un pressurage direct, un débourbage à froid et une fermentation à basse température avec bâtonnage sur lies fines. Les deux cépages sont vendangés et vinifiés séparément avec des maturités différentes de façon à apporter gras et fraîcheur.  
Une partie (15%) passera en barriques durant 3 mois uniquement pour lui apporter un charnu, un fruité et un côté beurré des plus agréables.

### CONSEILS DU VIGNERON :

Ce Rosé doit se servir frais (14°C).  
Il débutera en apéritif et peut accompagner vos repas.  
C'est un vin plaisir, très aromatique, très rond et sensuel. Sa belle robe brillera au soleil lors de l'apéritif. Les arômes subtils de fruits rouges des bois seront les premiers présents et son côté charnu et gras lui donnent une belle fin de bouche. Il accompagnera vos salades fraîches et vos entrées d'été, vos plats de viandes et de légumes ainsi que vos grillades.