



M A S D E L M A S



Perle De Rosé 2018

Appellation d'Origine Protégée Côtes du Roussillon
Vin Naturel labélisé Déméter



CÉPAGES :

Syrah et Grenaches noirs.

La volonté qualitative nous impose des rendements inférieurs à 20 Hl/ha

Production annuelle : 120 à 300 bouteilles.

TERROIR :

A une altitude de 100 à 200 mètres, les coteaux argilo-calcaires sont exposés plein sud.

Les parcelles les plus hautes ont des cailloux en surface alors que les parcelles les plus basses bénéficient de terres alluvionnaires.

VENDANGES ET VINIFICATION :

Un tri sélectif et rigoureux est réalisé pendant les vendanges manuelles. Les raisins sont ramassés dans des cagettes de 10Kg qui sont stockées dans une chambre froide pendant 12 heures. Après pressurage, le jus est mis en cuve avec refroidissement pendant 2 à 3 jours pour séparer les matières grossières du beau jus. Puis la température est remontée à 17°C et permet aux levures indigènes de débiter la fermentation. La fermentation débutée, les jus sont mis en barriques pendant 10 mois.

CONSEILS DU VIGNERON :

Pendant l'apéritif, sa belle robe séduira dans les reflets du soleil. Le nez cacaoté possède des arômes de fruits rouges sauvages très gourmands. Le passage en barrique (pas du tout marqué) lui apporte du gras et une jolie sucrosité.

Perle de Rosé peut se servir frais (14/15°C). Il peut se boire en apéritif, sur des plats salés sucrés, sur des viandes blanches, de la charcuterie et des salades.