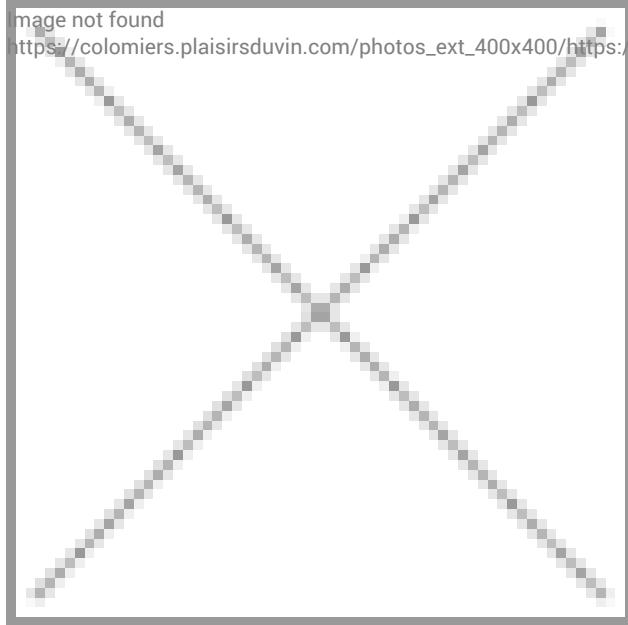


RES FORTES ROSÉ 2024

DOMAINE RES FORTES



Vignerons de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

https://colomiers.plaisirsduvin.com/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03772.png

Un arôme rafraîchissant de brise marine s'associe au parfum délicat de cerise blanche, d'écorce de melon, de cassis blanc et de feuille de rhubarbe. La bouche est légère et aérienne, avec une acidité vive qui rafraîchit le palais et complète parfaitement les saveurs de fruits acidulés. Des impressions citronnées persistantes de fleur d'oranger et de melisse vous laissent prêt à en redemander.

Accords mets et vins

Salade de Chevre, Saumon fumé, Huitres, St Jacques Poêlées, Crabe et Filet Mignon Grillé

Détails

Domaine : Domaine Res Fortes

Couleur : Rosé

Millesime : 2024

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache noir

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 12

Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Caractéristiques

Terroir : Schiste

Cépage : 60% Grenache Blanc 25% Grenache Gris 15% Roussanne

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Les raisins ont été pressés en grappes entières, puis débourbés à froid dans des cuves en acier inoxydable pendant 24 heures. Après débourbage à froid, nous avons soutiré le jus des lies et l'avons préparé pour la fermentation. 15% de l'assemblage est fermenté en barrique avec battonnage quotidien pendant 2,5 mois. Le reste est fermenté dans des cuves en acier inoxydable. Après la fermentation, nous avons soutiré les lies créées par la fermentation et les avons laissées vieillir jusqu'à la mise en bouteille.

Elevage : 6 mois en Cuve Inox

Dégustation

Robe : Délicates teintes de rose pâle.

Nez : Aromes de fraises et framboise s'entremêlent à ceux de fleurs sauvages, de rhubarbe et un caractère minéral prononcé.

Bouche : Aromes d'agrumes rafraîchissant se mêlent aux fruits rouges et à la pêche blanche.

Finale : Bouche longue, croustillante et minérale évoquant le terroir schisteux.

Garde : 3 ans

Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre ADN : Res Fortes est un domaine viticole indépendant à Maury (Roussillon), proche de Perpignan et de la frontière espagnole, au pied des Pyrénées en France. Nous élaborons des vins modernes, élégants et distinctifs au sein d'un terroir prestigieux, nos principales appellations étant IGP Côtes Catalanes et Côtes du Roussillon

