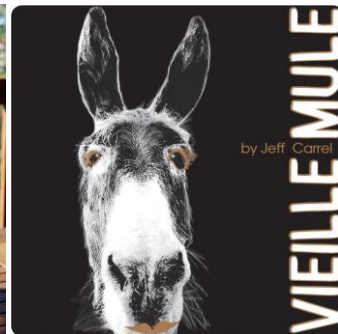


by Jeff Carrel Vieille Mule Rosé



Un habillage simple, car l'emblème des Catalans c'est la Mule. Et vieille, car ce sont de vieilles vignes. Et puis une mule ça a un air plutôt sympa !



Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2020

Degré : 13.5%

Cépages : 60% Grenache Noir / 40% Muscat d'Alexandrie

Terroir : Sur marne noire, éboulis argilo-schisteux, dites « les Pierres Noires » / Climat méditerranéen, à 25 km de la mer.

Conduite de la vigne : Vignes de + de 30 ans, sur marne noire, éboulis argilo-schisteux / Densité de la plantation entre 3300 et 4000 pieds par ha / Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime / La vigne est conduite à faible rendement environ 50 hl/ha.

Mode de vinification : Assemblage en raisin dans le pressoir / Pressurage direct / Macération sur bourbe à froid / Débourage à froid / Fermentation à très basse température.

Elevage : Sur lies à froid / Pas de fermentation malolactique.

Notes de dégustation :

Unr robe or rose incroyable.

Un nez explosif de pêche blanche.

Une bouche entière.

Une finale fraîche et acidulée.

En accord :

Pour l'apéroooooooooo !

Conseils :

Servir à 13°C

Garde conseillée : 4 à 5 ans