

Vigneron botaniste

L'ALARIC

AOC LANGUEDOC ROSÉ

Vin biologique certifié Ecocert | Culture Biodynamique certifié Démeter



Assemblage : Grenache noir 50%, Syrah 30%, Cinsault 20%

Terroir : Parcelles argilo-calcaire immergées dans 430 ha de garrigue.

Culture : Rendement de 45hl/ha. Sols dynamisés, non irrigués, travaillés mécaniquement.

Vinification : Vendanges à l'aube (jusqu'à 10h), manuelles en caissettes, tri sur table. Pressurage mixé sur vendanges entières et égrappées, Vinification lente par cépage, en cuve inox à des températures maîtrisées. Bâtonnage sur lies fines après fermentation. Débourage et stabilisation tartrique à froid.

Notes de dégustation : D'une belle brillance sur un rose pâle, le nez est expressif sur des notes d'agrumes et de cédrat, la bouche est ronde et généreuse, sur une finale agréablement acidulée.

Alcool : 13,5°

Garde : à boire dans les 12 mois.

