



LA MADRAGUE

CLAIRE ROSÉ 2022

A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

Assemblage

Grenache, Cinsault, Rolle.

Vinification et Élevage

Vendange manuelle dans des cagettes de 25 kg. Refroidissement de la vendange. Pressurage direct avec sélection des premières fractions de jus. 5 mois sur lies fines avec bâtonnage 2 fois par semaine. Température de fermentation : 16°C.

Dégustation

La robe est de couleur pétale de rose. Au nez, des arômes des fruits rouges, La bouche est complexe. On retrouve les arômes de framboise, et cassis ; bel équilibre entre vivacité et rondeur.

Accords

S'accorde à merveille avec un suprême de volaille sur girolles dorées à la crème d'amande, des ravioles à la ricotta, aioli à la tomate et crème de parmesan, un tartare de thon à la japonaise.

Potentiel

Optimum de garde 18 mois.

Analyses

Alcool : 13%.

Terroir : sols sablo-schisteux, en bordure maritime.

Age des vignes : 18 ans.

Viticulture : bio depuis 2014.

Servir à une température entre 8 et 10°C.

Le Domaine de la Madrague
Boulevard de Gigaro • 83420 • La Croix-Valmer
www.lesvinsdelamadrague.com
Tél. 04 94 49 04 54

