



Domaine PIQUE BASSE

Rosé L'AMBIGU 2018

AOC Côtes du Rhône Roaix

Olivier Tropet



Vin d'été

Cépages :

Cinsault, Mourvèdre et Grenache Noir.

Garde sur 4 ans :

Jusqu'en 2022

Service :

Température : 10° à 13°

Dégustation :

Le nez est sur le bonbon Anglais (notes amyliques), la pomme Granny et les épices. La bouche fraîche et tendu est enrobé par une matière ronde, friande et savoureuse. La finale est intense sur les épices et l'orange acidulé.



CONSEIL EN VINS
Vente & Dégustation

emotions@joeljeulin.fr
www.joeljeulin.fr
06 47 72 08 98

Accord mets et vin :

Parfait à l'apéritif. Idéal sur les entrées à base de charcuterie, les salades et les viandes grillés. **Un vin pour l'été.**

Pratiques culturelles :

Culture de la vigne en agriculture Biologique.

Terroir et climat :

Cette cuvée est issue de vignes de 45 ans d'âge au rendement de 40 hl/ha, qui ont pris racine sur un terroir au sol sableux. L'exposition sud-est apporte fraîcheur et profondeur à ce vin rosé.

Méthode de vinification :

Les raisins sont vendangés manuellement au petit matin. Le pressurage direct de la vendange fraîche éraflée précède un soutirage en cuve inox. La fermentation alcoolique démarre grâce aux **levures indigènes** * et dure une quinzaine de jours. L'élevage dure jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu au mois de décembre.



***Levures indigènes** : micro-organisme (champignons unicellulaires) qui réalisent la fermentation alcoolique. Ces levures sont nommées indigènes lorsqu'elles sont issues du milieu naturel. (Elles sont présentes à la surface du grain du raisin, sur la charpente et les pierres du chai)