DOMAINE
PERRÉAL

Carlina - Rosé

AOP VENTOUX – 2024 BIO

C'est le rosé plaisir du Domaine Perréal, à déguster sur le fruit. Cette cuvée est issue d'un assemblage des différentes parcelles et terroirs du domaine. Alliant finesse, fraîcheur et gourmandise, cette cuvée est à partager à tout moment.

Accord mets-vins

Un rosé idéal pour les apéros d'été, salade, poisson, viandes grillées et les légumes frais de saisons.

Note de dégustation

Robe rose clair saumonée. Fruits frais, rondeur en bouche sur la fraîcheur.

Assemblage et cépages : 50% Grenache noir, 40% Syrah, 10% Mourvèdre

Lieux-dit : Le Jas (Grenache/Syrah), Le Ravin de Bardoin (Grenache et Mourvèdre)
Terroirs : Sables ocreux (Le Jas) et marnes argileuses (Ravin de Bardoin)

Rendements et âge des vignes : 40hl/ha /âge moyen 22 ans

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage

Les vendanges se font manuellement en caisse de 20 kg, elles sont triées systématiquement. Rosé de pressurage direct, il est vinifié sans sulfite en cuve inox à basse température et élevé sur lies en cuve.

Volume d'alcool : 12,5%

Production : 2700 bouteilles