

DOMAINE
PERRÉAL

Carlina - Rosé

AOP VENTOUX – 2024 - Bio

Véritable rosé de plaisir du Domaine Perréal, cette cuvée s'exprime avant tout sur l'éclat du fruit. Issue de l'assemblage harmonieux des différentes parcelles et terroirs du domaine, elle séduit par sa finesse, sa fraîcheur et sa gourmandise naturelle. Un rosé raffiné et convivial, à savourer en toute occasion.

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, membre du Global Wine Score

La fraîcheur des agrumes et des framboises invite dès les premiers arômes à savourer ce rosé ! Frais et vif en attaque, le vin est porté par une texture élégante, même veloutée, qui ne manque pas de plébisciter l'harmonie du vin, tandis que la fraîcheur est assurée par une acidité structurante. Un vin sapide à savourer en toute quiétude !

Note : 88/100

Jancis Robinson, « World's Best Wine Critics 2024 »

Robe rose doré. Belle expression de pêche, soutenue par une acidité suave et une trame minérale aux accents pierreux. Finale salivante.

Note : 15,5/20

Accord mets-vins

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

<u>Assemblage et cépages</u>	50% Grenache noir, 40% Syrah, 10% Mourvèdre
<u>Lieux-dit</u>	Le Jas (Grenache/Syrah), Le Ravin de Bardoin (Grenache/Mourvèdre)
<u>Terroirs</u>	Sables ocreux (Le Jas) et marnes argileuses (Ravin de Bardoin)
<u>Rendements et âge des vignes</u>	40hl/ha /âge moyen 22 ans
<u>Volume d'alcool</u>	12,5%
<u>Production</u>	2700 bouteilles
<u>Prix</u>	14,50€ 75cl / 30,50€ 150cl

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.

