



Carlina - Rosé

AOP VENTOUX - 2022

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 : 60% Syrah, 30% Grenache N, 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 20 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 : 13,5%

Production : 5000 bouteilles

Commentaires Yves Beck :

Auteur et critique de vins parmi les 20 plus influents au monde. Membre GlobalWineScore.

« Frais et fruité, le bouquet révèle des notes de baies rouges et de zeste d'agrumes. L'attaque juteuse confirme la fraîcheur annoncée par le bouquet. Le vin a du pep ce qui plébiscite son caractère désaltérant et redemandant ! »

Note 88/100

Le magazine CUISINE AD a classé le Carlina rosé 2022 et le Carlina rouge 2021 dans les vins divins. Cuisine AD est un bimestriel sur la gastronomie qui propose des recettes de cuisine typiques, du monde ou avant-gardistes, mais aussi des portraits de grands cuisiniers. Disponible en kiosques physiques et en numérique avec 240 000 lecteurs

