



DOMAINE
PERRÉAL

Carlina - Rosé

AOP VENTOUX - 2021

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 :

Idéale 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 :

40% Syrah, 40% Grenache N, 20% Mourvèdre

Lieux-dits :

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.

Production :

5000 bouteilles

Commentaires Yves Beck :

Auteur et critique de vin. Membre GlobalWineScore

« Le bouquet de la Cuvée Carlina invite d'emblée à prendre une gorgée de ce vin délicieux. Agréable et rafraîchissantes notes de framboises et d'écorces de mandarine pour le bouquet tandis que le palais est juteux, élancé et friand. Un vin délicieux et désaltérant. **Note 88/100** »

