# L'ARTISANE

IGP Méditerranée




**CEPAGES :**
Grenache (30%) Caladoc (60%) Sauvignon blanc (10%)

**TERROIR :**
Sols profonds formés de calcaire et de grès argileux, d'alluvions anciennes avec des cailloutis, propices à l'élaboration de grands vins. Vendanges de nuit pour préserver les arômes du cépage.

**VINIFICATION :**
Les jus sont protégés de l'oxydation dès le départ puis pressurage pneumatique avec inertage.

Sélection des jus de presse et débourbage à froid pendant 48h.

Vinification séparée par cépage avec la maîtrise d'une vinification de précision.
Fermentation alcoolique sous température contrôlée (17°C) sans fermentation malo-lactique.

Elevage en cuve sur lie fine durant quatre mois.

**NOTES DE DEGUSTATION** :
**Robe :** litchi pâle.
**Nez :** expressif de fleurs blanches et de nuances exotiques.
**Bouche :** fraiche et gourmande, palette aromatique complexe dominée par des notes frivoles de fruits exotiques. L'équilibre est renforcé par une belle minéralité.

**CONSEIL DE SERVICE :**
Solaire et désaltérant, l'harmonie de ce rosé séducteur convient à tous les moments de convivialité : apéritif, repas d'été composés de fruits de mer, de grillades, et de saveurs exotiques.

Température de service idéale : 12°C.

CAMPAGNE LA GRANDE BAUQUIERE 13114 PUYLOUBIER
04 42 29 05 37 – CONTACT@DSHDIFFUSION.COM – WWW.DSHDIFFUSION.COM
SIRET : 931 513 550 000 18