

ALLÉGORIE Sparkling Rosé

Allégorie est la dernière née de la gamme Roseline. Un vin rosé effervescent en hommage aux moments festifs et conviviaux organisés au domaine tout au long de l'année. Elaboré selon la méthode Charmat, il dévoile de fines bulles et beaucoup de fraîcheur.

Certification du domaine : Vignerons Engagés, BIO

VINIFICATION

Cépages : Grenache 45%, Cinsault 35%, Caladoc 10%, Mourvèdre 5%, Rolle 5%.

Méthode : Pressurage direct et très doux des baies. Débourbage du moût puis fermentation alcoolique. La première fermentation se déroule pendant 15 jours en cuve inox avec utilisation de levures sélectionnées à une température de 17°C. Après soutirage, il y a un élevage du vin sur lies fines pendant 4 mois.

Prise de mousse : Reprise de la fermentation du vin en cuve close grâce à l'ajout d'un moût rosé isolé initialement en vendanges et préservé au froid pendant 4 mois. Utilisation d'une nouvelle levure sélectionnée pour la reprise de fermentation. La deuxième fermentation se déroule sur 30 jours environ suivie d'un élevage sur lies, avec une remise
en suspension régulière des lies durant 30 jours.

Conditionnement : Filtration et mise en bouteille avec surpression de 4 bar de pression.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Une robe rose aux reflets saumonés intenses. Un perlage régulier avec de très fines bulles.

Nez : Une belle aromatique de fruits exotiques, des notes d'ananas et de fraises.

Bouche : Un bel équilibre entre acidité et minéralité. Un sparkling rosé très élégant.

Accord mets & vin : Apéritif, Spritz à la provençale, tarte aux fraises et soupe de fruits rouges.

Température de service : 12,5°

Formats : 75cl

Alcool : 12,5%/vol