



CUVEE "LA DIGNERETTE"

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Rosé, millésime 2022, mise en bouteille au domaine.

VINIFICATION

Pressurage direct, débouillage, puis filtration des bourbes.
Fermentation à froid pendant 15 jours.

DEGUSTATION

Très jolie robe rose pamplemousse, pâle, brillante. Le nez est riche, avec de belles notes de fruits rouges frais, de groseille, mêlées à des notes de fruits à chair blanche et d'abricot. La bouche est souple, acidulée et fruitée, pleine de fraîcheur et d'arômes d'agrumes.

ACCORDS METS ET VINS

Ses senteurs de petits fruits rouges et sa fraîcheur se conjuguent à merveille avec la cuisine exotique, les plats sucrés salés. Nous vous proposons la lotte au curry, le cari de crabe, le magret de canard au miel. Notre recette préférée est la joue de porc à l'orange marinée au rosé Du Serre Des Vignes. Ce vin peut se boire en apéritif nature ou excellent accompagné d'un zeste de pamplemousse, ou d'un trait de crème de cassis.

TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 12°C

CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

Nous conseillons de boire ce vin dans l'année. La capacité de vieillissement de cette cuvée est de 2 ans

DISTINCTIONS

2015 : Guide Hachette
2016 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris
2018 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris
2020 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris

TERROIR

Epandage caillouteux calcaire dont la terre est constituée principalement d'argiles fines et de sable grossier, avec des strates de marne et de roches calcaire en sous-sol.

CEPAGES

Grenache 85 %
Cinsault 15 %

AGE DES VIGNES

3 à 30 ans

CONDUITE

Cordon de Royat palissé

VENDANGES

Vendanges mécaniques

DEGRE D'ALCOOL

13 %

SO2 TOTAL

100 mg

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 7,5 Kg