



La Filature - Méditerranée, Rosé 2024

IGP Méditerranée, France

La Méditerranée vous attire... sa beauté, ses paysages. Voici un simple Rosé de Méditerranée qui vous emmènera dans vos souvenirs ou rêves de vacances.



PRÉSENTATION

La Filature est un clin d'oeil au passé de la Famille Quiot qui a été Sériculteur (éleveur de vers à soie) durant la crise phylloxérique.

La magnaneraie est toujours dans la famille et des cuves remplacent les poutres de fixation de l'élevage des vers.

SITUATION

Les parcelles sont situées sur nos domaines, entre Vallée du Rhône et Provence, baignés de soleil et bénéficiant des terroirs contiguës à nos appellations d'origine.

VINIFICATION

Les raisins sont directement pressés pneumatiquement après un égrappage et un léger foulage mécanique. La fermentation en cuve inox dure environ 3 semaines et la température est conservée à 18°C afin de favoriser les arômes de fruits.

ÉLEVAGE

La mise en bouteille a lieu en janvier de l'année qui suit la récolte.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

A tempérer à 10-12°C pour pouvoir profiter de l'ensemble de ses arômes. Si possible, gardez la bouteille au frais durant toute la dégustation.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

La couleur est rosé pâle. On peut apprécier d'élégants arômes de fraise, crème et une touche acidulée type de bonbon anglais. En bouche, on trouve une belle acidité et finale gourmande.

ACCORDS GOURMANDS

Simplicité et convivialité pour accompagner nos vins.

Quelques sushis... une salade provençale... envie de cuisine asiatique ou orientale savoureuse... Pensez également au curry jaune ou à la cuisine créole pas trop épicée.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif

