



VAUDOIS PRESTIGE

CUVÉE MARIE

IGP DES MAURES - ROSÉ 2024



ROBE : Robe or rose intense avec des reflets brillants.



NEZ : Notes fumées et grillées nuancées par de légères notes de fruits confiturés.



BOUCHE : Attaque nette et ronde. Les notes de fruits mûrs se confirment et amènent à une finale complexe et persistante, laissant en bouche un subtil mélange de bois et de fruits.



ACCORDS METS-VIN : S'accordera à merveille avec un dessert de type tarte aux fruits ou des plats méditerranéen.

CARACTÉRISTIQUES

FRUITÉ	★	★	★	★	★
ACIDITÉ	★	★	★	★	★
RONDEUR	★	★	★	★	★
ALCOOL	★	★	★	★	★
UMAMI	★	★	★	★	★

Degrés
13.5%
Vol

Sucres
résiduels
< 2g/L

Garde
3 ans

Service
12 - 14°C



90% GRENACHE
10% SYRAH

GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Les viogniers sont travaillés en coteaux, on retrouve le terroir caractéristique du Château Vaudois avec des gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles.

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle, passage du raisin en chambre froide (4°C) pendant 24h. Eraflage et pressurage direct dans un pressoir pneumatique à cage fermée. Débourage à froid (10°C) pendant 48h. Ajout de levure sélectionnée, puis la première moitié de la fermentation alcoolique se fait en cuve inox à basse température (16°C). La seconde moitié se fait en fût de chêne, suivi d'un élevage sur lies pendant 6 mois dans ces mêmes contenants.

