



VIN BIOLOGIQUE

L'ÉTANG DANSE

AOP Corbières rosé 2024



Nos vins ont l'identité d'un terroir que nous aimons et respectons.
Les noms de nos cuvées lui rendent hommage.

“L'étang danse” : la valse de vos papilles.

Paysage phare de Peyriac de mer: l'étang où se prélassent sternes et flamands roses.
Se reflétant dans l'étang, perchés sur leurs longues pattes fines avec leur plumage poudré, les flamants évoquent des danseuses toute en souplesse et élégance.

“L'étang danse” a la couleur subtile, la légèreté et la finesse de ce merveilleux ballet sur l'eau.



Terroir

Argilo-calcaire, parcelles en coteaux proches des étangs, altitude 20m.



Cépages

55% Cinsault (40ans), 45% Grenache noir (15 ans).



Production annuelle

6 000 cols



Mode de culture

Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer une agriculture du vivant.



Vinification

Vendanges manuelles en cagettes.

Transport de la vendange en camion frigorifique et stockage la nuit à 5° C afin de préserver la fraîcheur des raisins. Macération pelliculaire dans le pressoir puis pressurage direct. Fermentation à basse température.



Notes de dégustation

Robe: rose pale aux reflets abricot

Nez : intense et complexe mêlant des notes fruitées de pêche de vigne, de grenade, de poire et des notes florales d'aubépine.

Bouche : ronde et dominée par la fraîcheur qui est renforcée en finale par des nuances zestées.



Garde : 3 ans



Accord mets et vin

Vin plaisir à déguster en apéritif ou sur des viandes grillées, des légumes farcis et des plats épicés (antillais).



T° de service

Servir à une température entre 10° C et 12°C.



Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises,
degré 12 %.

