



ESPRIT DE FANETTE

IGP Méditerranée Rosé



Uniquement issu de terroirs du bassin Méditerranéen, le vignoble de la cuvée « Esprit de Fanette » repose sur une alternance de reliefs, de montagnes, de plateaux et de plaines parsemées de collines. Les sols qui ont ainsi pu se former sous l'influence des oscillations marines sont certes de natures variées (calcaire, argileux, conglomératique ou schisteux) mais sont très favorables à l'implantation et au bon développement de la vigne.

Sensible à l'environnement qui nous entoure ainsi qu'à la préservation des sols, notre cuvée issue de l'agriculture biologique répond à un cahier des charges très précis. Nous favorisons ainsi le développement des espèces vivantes au cœur du vignoble dans le but d'alimenter la vigne de nutriments essentiels à son bon épanouissement.

- **Cépages** : 70% Syrah, 30% Grenache.
- **Nature de sols** : argilo calcaire.
- **Vinification et élevage** : le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue un pressurage direct suivi d'un débourbage. La fermentation alcoolique thermo-régulée s'opère en cuve inox pendant 10 et 15 jours.
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Certification** : vin biologique (certification AB).
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Ce rosé à la robe rose pâle révèle une belle fraîcheur aromatique. Des notes florales de chèvrefeuille et des arômes de fruits rouges prédominent ; la bouche présente des saveurs fruitées très délicates avec une belle persistance aromatique.
- **Température idéale de service** : de 10°C à 12°C.