
PIERRE LATINE

Jazzy Mania

VINIFICATION

Récoltés à la main sans attendre une maturité excessive, les raisins sont triés à la vigne. Suit immédiatement le foulage et le pressurage. Débourage fin et statique par gravité. La fermentation démarre spontanément en cuve inox sur lies pendant 2 à 6 semaines (température contrôlée entre 19 à 22°C).

Le vin est élevé jusqu'aux mises du printemps suivant les vendanges, sans correction de la couleur.

Volume > 75cl ou 150cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Un rosé tout en délicatesse qui présente un nez très floral avec des arômes de pivoine ainsi que des arômes de grenade, de fraises à maturité et également du coulis de fraises. Il y a également une touche d'épices douces et de la vanille. L'acidité est intégrée mais néanmoins très rafraîchissante et réveille le palais. Un beau contraste pour ce vin rond qui a une texture crémeuse. Une petite note fumée en finale souligne encore la complexité de ce vin.

CÉPAGE

Pinot Noir âge moyen de 20 ans - taille longue (Guyot)

ARÔMES-CLÉS

