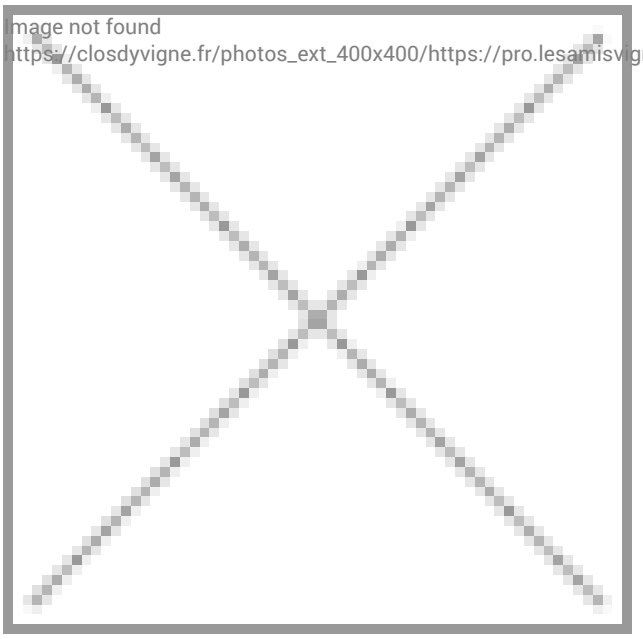
RES FORTES ROSÉ 2024

DOMAINE RES FORTES



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un arôme rafraichissant de brise marine s'associe au parfun délicat de cerise blanche, d'écorce de melon, de cassis blanc et de feuille de rhubarbe. La bouche est légère et aérienne, avec une acidité vive qui rafraichit le palais et complète parfaitement les saveurs de fruits acidulés. Des impressions citronnées persistantes de fleur d'oranger et de melisse vous laissent prêt à en redemander.

Accords mets et vins

Salade de Chevre, Saumon fumé, Huitres, St Jacques Poêlées, Crabe et Filet Mignon Grillé

Détails

Domaine : Domaine Res Fortes
Couleur : Rosé
Millesime : 2024
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache noir
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 12
Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Caractéristiques

Terroir : Schiste
Cépage : 60% Grenache Blanc 25% Grenache Gris 15% Roussanne
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Les raisins ont été pressés en grappes entières, puis débourbés à froid dans des cuves en acier inoxydable pendant 24 heures. Après débourbage à froid, nous avons soutiré le jus des lies et l'avons préparé pour la fermentation. 15% de l'assemblage est fermenté en barrique avec battonnage quotidien pendant 2,5 mois. Le reste est fermenté dans des cuves en acier inoxydable. Après la fermentation, nous avons soutiré les lies créées par la fermentation et les avons laissées vieillir jusqu'à la mise en bouteille.
Elevage : 6 mois en Cuve Inox

Dégustation

Robe : Délicates teintes de rose pâle.
Nez : Aromes de fraises et framboise s'entremêlent à ceux de fleurs sauvages, de rhubarbe et un caractère minéral prononcé.
Bouche : Aromes d'agrumes rafraichissant se mêlent aux fruits rouges et à la pêche blanche.
Finale : Bouche longue, croustillante et minérale évoquant le terroir schisteux.
Garde : 3 ans
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre ADN : Res Fortes est un domaine viticole indépendant à Maury (Roussillon), proche de Perpignan et de la frontière espagnole, au pied des Pyrénées en France. Nous élaborons des vins modernes, élégants et distinctifs au sein d'un terroir prestigieux, nos principales appellations étant IGP Côtes Catalanes et Côtes du Roussillon

