



## **ROSE CORAIL 2018** AOP Côtes de Provence

### *Terroir et Rendements*

Éboulis argilo-calcaire, caillouteux. Expositions nord-ouest, ouest. Altitude 380 m, rendement généreux de 55hl/ha !

### *Cépages*

Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Carignan, Clairette

### *Vendange et vinification*

Vendanges à la main entre le 10 septembre et le 4 octobre. La saison fut marquée par un mildiou difficilement maîtrisable et la période des vendanges par un temps estival ! Notre altitude et notre exposition nord / nord-ouest permettent de garder une belle fraîcheur.

Ainsi, les différents cépages ont atteint une maturité homogène et nous avons toujours un bel équilibre entre le PH ( 3,3 ), l'acidité totale ( >4 ) et l'alcool ( 12.5% ).

Ce vin a été produit par pressurage direct, éraflé.

Certains cépages ont pris le temps d'une macération à froid de avant la presse. Débourage à froid et fermentation naturelle entre 18 et 23°C. Travail gravitaire en cave autant que possible.

### *Élevage & Production*

Cuves inox et béton.

Production de 890 hl, soit un peu moins de 120 000 bouteilles à venir.

### *Dégustation*

Robe brillante, abricot clair, nez agrumes finement épicé et fruits à chair blanche, un peu citronné, floral. Bouche bien tendue, fruits blancs, agrumes, belle finale... un rosé de toute occasion et un bon compagnon de table !

