



FIONA ROSE 2010
I.G. Pays de l'Hérault

Assemblage : 80% Cinsault, 15% Mourvèdre, 5% Syrah.

Situation des vignes : exposées Ouest, Nord-Ouest.

Type de sol : calcaire, peu fertile, bien drainé.

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans pour le Cinsault et 15 ans pour le Mourvèdre, et 10 ans pour la Syrah.

Rendement moyen : 40 hl/hectare pour une densité de plantation de 3800 pieds par hectare.

Saison des vendanges : dernière semaine d'Août 2010.

Détails de la vinification : Les grappes sont récoltées mécaniquement aux heures les plus fraîches de la nuit. Nous élaborons ce Rosé en pressurage direct. Après un débourage à froid, une partie de l'assemblage est entonné dans des fûts de trois vins. L'autre partie est vinifiée en cuve à basse température, à 16°C.

Mise en bouteille : Novembre 2010

Apogée prévisible : 2011-2012

Commentaires de l'oenologue : la robe est d'un rose lumineux. Le nez s'ouvre sur des notes acidulées de framboise écrasée. La bouche est fruitée et vivante, avec une finale fraîche et dense à la fois. La finale est sur une note vin qui confère à ce vin une persistance agréable.

Ce rosé gastronomique s'accordera sur vos grillades ainsi que sur des mets épicés méditerranéens.