

## ALES ROSES 2016

**TYPE :** Vin Rosé

**CÉPAGES :** 85% Syrah - 15% Grenache Noir

**APPELLATION :** D.O. Catalunya

**VENDANGES :** 02 et 22 septembre 2016. Cueillette manuelle en box de 100 kg.

**VINIFICATION :** Agriculture raisonnée. Respect maximum de la nature. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Egrappage suivi d'un tri.

Pressurage pneumatique à basse pression. Fermentation à température contrôlée (16-18°C). Élevage sur lies fines pendant 4 à 6 mois.

Production annuelle de 3.500 bouteilles.

### **ANALYSE**

Degré alcoolique : 13,5% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 3,70 g/L

Acidité volatile : 0,18 g/L

SO<sub>2</sub> total : 59 mg/L

pH : 3,34

### **NOTES DE DÉGUSTATION**

**Robe:** Rose pivoine.

**Nez :** Expressif et fruité, rappelant les arômes de fraise mais aussi de fleurs blanches, net et gourmand.

**Bouche :** Fraîche avec une belle tension, de la finesse et de la rondeur, aux arômes de fraise des bois et de petits fruits rouges frais. Vin plaisant et facile à boire.

### **ACCORDS METS-VINS**

Ales Roses sera parfait pour accompagner vos apéritifs mais aussi sur des viandes blanches et des grillades.

**TEMPERATURE DE DEGUSTATION :** 12-14°C

**TEMPS DE DECANTATION :** non nécessaire

