

IGP MÉDITERRANÉE rosé

Le vin IGP méditerranée, anciennement appelé aussi vin de pays de Méditerranée, est un vin français d'indication géographique protégée (le nouveau label des vins de pays) régional, reconnu par l'INAO.

IGP : Indication Géographique Protégée

L'IGP Méditerranée s'étend sur une zone de 9700 hectares à travers 13 départements, de l'Ardèche à la Camargue en passant par les Alpilles et les garrigues de la Drôme.

LOUIS FFFRE



Cépages

Grenache, Syrah, Vermentino.



Elaboration - Vinification

Les raisins sont récoltés de nuit afin de préserver la fraîcheur des baies. Arrivés en cuverie ils subissent un pressurage progressif avec sélection des jus de goutte pour favoriser la couleur pâle. Ensuite la vinification se fait en cuves inox à basse température pour préserver la finesse et la pureté des cépages, le fruit frais et les tannins soyeux. Vient enfin un élevage toujours en cuve inox sur lies fines pendant environ 3 mois, pour conserver toute la fraîcheur du vin et développer une légère rondeur.



Dégustation

Robe : beau rose saumoné très pâle.

Nez : très expressif aux arômes de fruits rouge et noir notamment fraise puis groseille.

Bouche : ample avec beaucoup de générosité. Sa délicatesse révèle de belles saveurs de petits fruits rouges. Une fin de bouche très fraîche avec une légère sucrosité.



Accords mets et vins

A déguster au moment de l'apéritif mais aussi avec une viande grillée.

Servir frais idéalement entre 10 et 12°C.

pour sa vivacité et sa fraîcheur.

Il accompagnera également les fruits de mer, les poissons ou encore des plats asiatiques.

Garde

Ce vin est à boire dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de son fruité.

