



IGP COTES DE THONGUES

DOMAINE ERIC GELLY

Rosé « Plaisir des sens »



Cépages : 90% Grenache Noir, 10% Syrah

Sol : Argilo-Calcaire.

Age des vignes : 20 à 25 ans

Vinification : Tri de la vendange. Après le pressurage direct, le débouillage est effectué à 7°, pendant 48h. La vinification se fait à 18°. Elevage en cuve pendant 4 mois.

Dégustation : Une robe rose tendre, aux reflets vifs. Un nez dominé par la richesse des fruits : framboises, fraises et cerises. L'attaque en bouche est douce, puis le vin se développe sur la vivacité. Les petits fruits se retrouvent en délicatesse et fraîcheur. La finale est fraîche et fruitée.