

LA SOURCE
Château de MUS
AOP Languedoc Rosé

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les jus sont sélectionnés directement dans la benne de transport grâce à un système de double fond, sans aucune intervention mécanique pour récupérer les jus d'égouttage. Ces jus sont rentrés sous protection de gaz carbonique et refroidis à 8° pendant 24 heures pour faire précipiter les pulpes et les clarifier. C'est le débourage.

Issu de cépages Grenache et Syrah. La fermentation dure environ 30 jours, à basse température. En fin de fermentation, le vin est élevé 5 mois en cuve close, puis soutiré, collé et mis en bouteille.

Titre alcoolique 13,5%

CARACTÈRES DE DÉGUSTATION

Belle robe pâle peau de pêche

Nez plaisant et élégant, marqué par des notes de petits fruits rouges, fraise et pêche.

Bouche fraîche et acidulée, gourmande et équilibrée.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat.

Ce vin est à boire dès la première année et va s'épanouir pleinement dans les mois à venir.

Accompagne agréablement le carpaccio de viande ou de poisson, les tartes salées, la pissaladière. Servir bien frais à 11° / 12°.

