



Rosé des Maels AOP Minervois - Vin bio vinifié sans sulfite



Terroir et environnement Le Rosé des Maels est un rosé de coteaux, terroir des Serres. Il est exposé sur la colline du Montesclat à côté du village d'Argens minervois. Il s'exprime sur un sol calcaire à argiles rouges

Cépage: 70% Grenache, 30% Syrah

Densité de plantation : 5000 pieds à l'hectare

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques nocturne début septembre. Pressurage direct. Ensemencement sur jus sous le pressoir avec une levure non saccharomyces *Pichia Kluyveri* qui permet une bio protection. Débourage puis vinification à 18°C avec un départ rapide en fermentation avec une levure QA 23 qui va coloniser le milieu rapidement. Pendant la fermentation, collage à la caséine et à la bentonite. Filtration stérile au moment de la mise en bouteille.

Mode cultural : Nos vins sont certifiés **BIO** depuis 2011. Depuis 2014, les nouvelles plantations sont menées en **Agroforesterie**. En effet nous plantons des haies autour de nos parcelles ainsi que des arbres et installons des nichoirs au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle nous mettons en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol.

Dégustation : Ce minervois rosé au nez pétulant et fleuri de fraise verte, de fleur de citronnier. La bouche ample et sapide reste légère et gourmande. Une cuvée élégante tout en fraîcheur...Il pourra démarrer votre apéritif et vous accompagner tout au long d'un repas



L

