

La Vernède



Château La Vernède Rosé

AOC Coteaux du Languedoc

Cépages

Syrah, Cinsault, Grenache

Terroir

Les parcelles de Syrah et Grenache sont situées sur des coteaux argilo-calcaires exposés sud sud-ouest, (terroir de "La Garrigue de La Vernède"). Le Cinsault est situé sur le terroir le plus élevé du Domaine constitué de sols argilo-calcaires et caillouteux, dans un environnement de pins et garrigues.

Vignoble

Les vignes sont âgées de 20 à 30 ans.

Le vignoble est entièrement labouré. La fumure est exclusivement d'origine animale.

L'effeuillage manuel est pratiqué pour optimiser la maturation des grappes.

Les rendements sont maîtrisés à 50 hl/ha.

Vinification

La cuve est remplie d'un assemblage des trois cépages puis saignée à 100% après 10 à 12 heures de macération. Notre Maître de chais effectue ici l'opération la plus délicate pour l'obtention d'un grand rosé : l'évaluation de la couleur finale du vin et de son équilibre aromatique basé sur le rapport sucre / acidité. La fermentation a lieu à basse température (16-18°C)

La mise en bouteilles intervient en janvier.

Production

10.000 à 15.000 bouteilles

Dégustation

Ce vin d'une couleur pétale de rose, séduit par sa richesse, sa fraîcheur et son côté désaltérant. Ses arômes de fleurs (roses et violettes), de garrigues, apportées par le Cinsault se marient avec élégance au fruité de la Syrah et du Grenache (Framboise, mûres). La bouche est ronde, persistante, avec une acidité discrète, donnant à l'ensemble beaucoup d'élégance et de plaisir.

