



VIGNERONS DE CAMPLONG

AOP CORBIERES PEYRES NOBLES ROSE 2013

ORIGINE GEOGRAPHIQUE :

Sélection parcellaire des meilleures vieilles vignes de Camplong, sur les coteaux du versant SUD de la montagne d'ALARIC, dans le terroir de LAGRASSE. Le sol est argilo-calcaire caillouteux rouge.

ENCEPAGEMENT :

Grenache : 50 % Syrah : 36 %
Cinsault : 14 %

Vendanges exclusivement manuelles

VINIFICATION :

Les raisins sont foulés avant d'être dirigés en cuve où la macération est entretenue pendant 6 à 8 heures avant la saignée du jus qui est alors débourbé et mis en fermentation à basse température (15 à 17 °) durant 15 à 20 jours.

Après collage et filtration, le rosé est embouteillé dès le mois de janvier pour préserver sa fraîcheur et ses arômes.

APPRECIATION :

La robe brillante et limpide est d'un rose de gelée de groseille pâle avec des reflets argent. Le nez rappelle la confiserie et la pomme d'amour, avec une note florale et une touche de framboise.

L'attaque en bouche est souple, le vin est frais, savoureux on trouve les notes fruités dans une chair beurrée.

