

Fiche technique
DOMAINE LE NOUVEAU MONDE en
Rose
AOC LANGUEDOC



PRODUIT EN CONVERSION
VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cépages: Syrah 33%, Grenache 33%, Mourvedre 33%

Culture : conversion agriculture biologique dernière année, labélisation 2020

Rendement: 40Hl/Ha

Terroir: Graves villafranchiens du plateau de Vendres

Vinification: traditionnelle. Raisins à maturité optimum, les jus sont obtenus par pressurage direct. Débourbage à froid, turbidité 200NTU.
Fermentation lente à température contrôlée (18-19°C).

Elevage: 9 mois en cuve ciment.

Garde: entre 2 et 3 ans

Accord culinaire: plats asiatiques, viandes blanches, raviols de homard

Dégustation : Robe rose pale, légèrement pelure d'oignon, nez d'épices, de framboise et de pêche blanche. Bouche gourmande avec une belle fraîcheur et une belle rondeur, petits fruits rouges.