Cosette Cinsault Rosé IGP d'OC



Née d'une histoire de vignes et de bistrot, cette cuvée de Cinsault rosé rend hommage à Cosette et à son goût du partage. Un rosé frais, délicat et naturellement léger, pensé pour accompagner les tables simples et les conversations qui durent. L'esprit bistrot, la fraîcheur du fruit et le plaisir de boire ensemble, sans artifice.

Origine: Issu de parcelles sélectionnées sur des coteaux exposés sud autour de la Rédorte, en Pays d'Oc. Les sols argilo-calcaires conservent naturellement l'humidité, tandis que le feuillage protège les raisins du soleil, assurant fraîcheur, maturité progressive et équilibre naturel.

Encépagement: Cinsault

Vinification: Vendanges précoces dès le début du mois d'août, réalisées aux heures les plus fraîches de la nuit afin de préserver l'acidité, limiter la concentration en sucres et obtenir un faible degré d'alcool naturel. Vendanges précoces dès le début du mois d'août, réalisées aux heures les plus fraîches de la nuit afin de préserver l'acidité, limiter la concentration en sucres et obtenir un faible degré d'alcool naturel. Élevage sur lies fines en cuves inox pendant 2 à 3 mois, apportant rondeur, complexité et texture tout en conservant la fraîcheur.

Dégustation: Robe rose très pâle aux reflets saumonés. Nez subtil de fruits rouges frais et d'agrumes. Bouche vive, légère et élégante, avec une finale fraîche et désaltérante.

Potentiel de garde: à boire jeune

Association mets: Parfait à l'apéritif, avec des tapas, des salades estivales, des légumes grillés, une pizza blanche aux herbes ou des plats méditerranéens légers.