

Pierre
Pelou

Rosé Roxane 2023

Ma naissance :

Fin Août 2023 au lieu dit de la moulère sur des argilo-calcaires exposés au Sud-Est ont été récoltés manuellement la Syrah et le Grenache noir.

J'ai été légèrement pressé et débourbé au froid, ma fermentation s'est poursuivie au frais et j'ai patienté quelques mois à l'abri de l'air et de la lumière avant ma mise en bouteilles.

Caractéristiques

Appellation : Côtes du Roussillon
Cuvée : Roxane
Millésime : 2023
Degré : 13 °
Type : vin rosé sec tranquile
Cépages : 80% Syrah
20% Grenache Noir

Conseils de dégustation

Robe rose pâle limpide et brillant.
Nez de pétale de rose et framboise.
Attaque franche et fraîche, suivie d'une belle expression de fruits, une bonne longueur en bouche.
Accompagnement: Grillades au feu de bois, charcuterie et fromages à pâte molle faits à coeur, Sushis, Tajines, Mar i Munt.



Pierre
Pelou

Artisan Vigneron
à Tautavel

www.pelou.eu

Privilège
Grenache Gris
Argilo-calcaires
Maccabeu
Muscat
Vallée de l'Agly
Prestige
Elixsyr
Terroir
Roxane
Ambre
Grenache Blanc
Tramontane
Muté sur Grains
Schistes
Syrah
Carignan