



SAINT SIDOINE

VINIFICATION

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyses de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des baies à l'approche de la récolte. Les raisins sont égrappés et refroidis à 8°C. Ils sont directement pressurés de façon délicate afin d'extraire les meilleurs jus. Les jus sont ensuite débourbés à froid 48 heures. Les fermentations sont réalisées à températures contrôlées (vinification à 16°C pendant 15 jours environ).

CEPAGES

Rosé : Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Syrah et Rolle

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Rosé : Ce vin montre une très belle robe rose très pâle.

Au nez, la palette aromatique est fine et complexe, les nuances de fruits à chair blanche dominant accompagnées de notes d'agrumes.

En bouche le vin est équilibré et complexe, les notes de fruits à chair blanches sont bien présentes accompagnées d'une belle fraîcheur et de notes citronnées en fin de bouche.

ACCORD METS ET VINS

Servir entre 8 et 10° à l'apéritif ou en accompagnement de plats méditerranéens et asiatiques.



Depuis 1911 nos vignerons produisent des vins de qualité conciliant tradition et modernité. Des sols caillouteux, une exposition Sud et un climat méditerranéen provençal permettent d'obtenir un rendement optimal et une maturité naturelle de nos raisins.

Nos vins rouges, rosés et blancs sont appréciés et dégustés dans le monde entier.