



## Présentation

Terre de contrastes, le Languedoc-Roussillon donne naissance à des vins fruités, représentatifs d'un terroir exceptionnellement diversifié. Les contreforts des Corbières, du Minervois, où la garrigue enlace le grand bleu méditerranéen constituent, avec un ensoleillement optimal, le berceau idéal pour la culture de la vigne. C'est ici que naît le 6<sup>ème</sup> Sens, promesse de l'expression originelle de cépages typiques du Sud de la France. Fruit de l'alchimie du climat et de la terre, ce rosé est le consensus idéal de la vue, du toucher, de l'ouïe, de l'odorat et du goût et vous mènera à la découverte de votre 6<sup>ème</sup> sens.



## Vinification & élevage

Issu de raisins bios et empreints de toutes les nuances de leur terroir, les vendanges sont manuelles ; 6<sup>ème</sup> est certifié AB.

Le 6<sup>ème</sup> sens est un rosé réalisé à partir d'une saignée de cuve. La vendange n'est pas macérée avant la saignée afin d'éviter d'extraire trop de couleur. La fermentation démarre après un débouillage et un repos du moût d'environ 48 heures. Toutes les manipulations sont effectuées sous protection de gaz carbonique, jusqu'au départ de la fermentation, réalisée à basse température, de 15 à 18 degrés. Le vin est ensuite laissé sur lies fines jusqu'au départ de la fermentation malolactique. Un court élevage en cuve précède la mise en bouteille.



## Notes de dégustation

La robe est d'un beau rose soutenu.

Le nez révèle des arômes de fruits rouges et de bonbons anglais.

En bouche, le vin présente une attaque agréable aux arômes de fruits. La finale est agréable et acidulée.

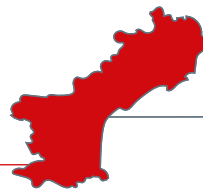
A déguster à 12-13°C en apéritif, sur de la cuisine méditerranéenne d'été (aubergines et poivrons grillés), des salades composées, des grillades aux herbes.



## Encépagement

Grenache, Syrah, Cinsault

Pays  
d'Oc



Narbonne

