

COTE DES ROSES ROSÉ ART EDITION x MORGAN JAMIESON

AOP LANGUEDOC



Créations



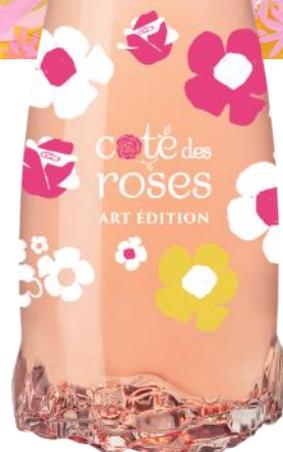
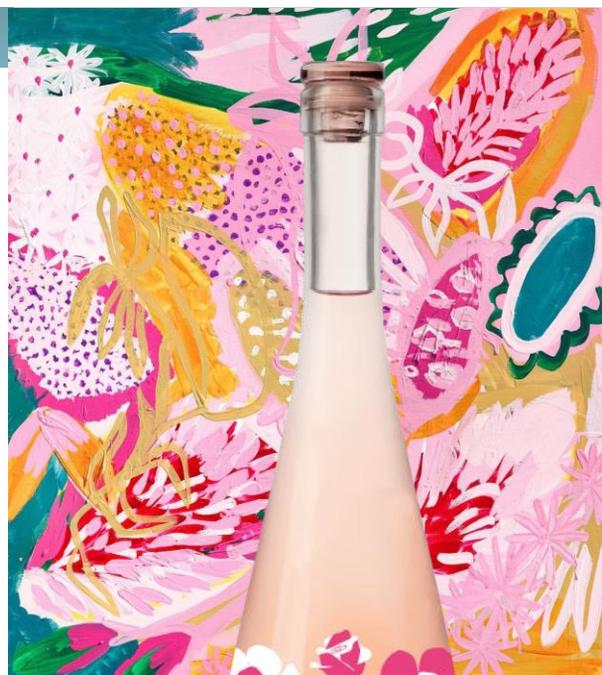
Présentation

Cette Art Edition de Cote des Roses est le fruit d'une collaboration entre Emma Bertrand et l'une des artistes les plus talentueuses d'Australie: Morgan Jamieson. Cette cuvée célèbre l'Art de Vivre Méditerranéen. Cote des Roses édition limitée est issue de vignobles en agriculture biologique sur un terroir reconnu comme étant un endroit exceptionnel pour les rosés. L'association de deux sols, le schiste et le calcaire, avec un terrain vallonné, a créé un réseau complexe de sources souterraines qui assure une ressource exceptionnelle d'eau pure pour les vignobles. Cette édition limitée reproduit l'incontournable flacon de Cote des Roses avec son fond en forme de rose, créé par une jeune designer de l'Ecole Boule. C'est un vin qui s'offre comme un bouquet de Rose !



Vinification & élevage

Les différents cépages sont récoltés séparément à l'optimum de leurs maturités respectives. Les vinifications respectent les caractéristiques propres des cépages et des terroirs. Suite à des vendanges manuelles et très matinales, lorsque la température extérieure est encore fraîche, ce rosé est élaboré par saignée. Les grappes sont mises entières à macérer dans une cuve et l'extraction du jus est effectuée après une courte macération, lorsque la couleur a atteint le niveau souhaité. La fermentation alcoolique se déroule en phase liquide sous contrôle des températures, afin de développer le maximum d'arômes. Une partie de ce vin a été vinifiée en barriques. De manière à garder toute sa fraîcheur et son acidité naturelle, aucune fermentation malolactique n'a lieu et le vin est embouteillé rapidement.



Notes de dégustation

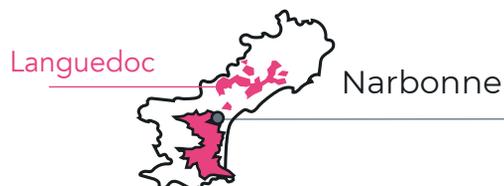
La robe est d'une belle couleur rose brillant. Au nez, l'intensité du fruit met en avant des arômes complexes de fraise et de cerise, avec quelques notes de réglisse. L'ampleur et la rondeur étonnantes en bouche sont équilibrées par la fraîcheur de cette cuvée. Vive et élégante, la finale persiste sur des notes de petits fruits rouges.

Servir entre 13 et 14°C sur un tartare et gravlax de saumon sauvage ou un ceviche de daurade, de thon ou de loup de méditerranée. Se déguste aussi avec des crustacés: langoustines, écrevisses en sauce, langouste et homard grillé.



Encépagement

Grenache, Cinsault, Syrah



GÉRARD BERTRAND