Clos du Temple, Biodynamie, AOC Cabrières, G. Bertrand



Magique, sublime, splendide, ce Clos du Temple, figure parmi les meilleurs rosés du monde.

Origine: Le terroir des monts de Cabrières, réputé depuis des siècles, est un site en forme de cirque d'une beauté exceptionnelle, connu pour ses vins depuis le VIIIe siècle. Les vins de Cabrières, appréciés dès le règne de Louis XIV, se distinguent par leur rosé fruité et floral et leurs rouges veloutés, riches en minéralité, reflétant le caractère unique de leur sol schisteux.

Encépagement: Grenache, cinsault, syrah, mourvèdre et viognier

Vinification: Le Clos du Temple est vinifié avec soin, en utilisant des méthodes biodynamiques, où les raisins sont récoltés manuellement tôt le matin pour préserver leur fraîcheur. Après une fermentation douce, le vin est élevé en fûts pour développer sa complexité aromatique et sa structure élégante.

Dégustation: Un nez marqué par de fines notes de d'abricots, de pêches blanches soutenu par des effluves de rose, de poivre vert et de tabac blond. Un équilibre parfait en bouche: ample, une belle caudalies avec une finale fraiche et minérale.

Potentiel de garde: A boire dans sa jeunesse

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Excellent avec du homard ou des coquilles Saint-Jacques.