Terre Dieu Rosé, IGP Pays d'Oc, Grenache & Syrah



C'est dans la région de Béziers que l'on trouve les meilleurs cépages de grenache et de syrah pour élaborer ce rosé.

Origine: Les Vignerons du Pays d'Ensérune cultivent leurs vignes sur un vaste territoire de plus de 3 000 hectares, situé à l'ouest de Béziers, dans l'Hérault. Ce vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen, caractérisé par des étés chauds et secs, des hivers doux, et des périodes pluvieuses principalement en automne et au printemps. Les sols y sont diversifiés, comprenant des schistes, des marnes, des calcaires et des molasses, offrant ainsi une richesse propice à la culture de nombreux cépages. Cette combinaison de facteurs confère aux vins produits une expression unique, reflétant la typicité de ce terroir languedocien.

Encépagement: 60% grenache & 40% syrah

Vinification: Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis subissent un pressurage direct à faible pression. Le moût est ensuite débourbé à froid pour clarifier les jus avant la fermentation alcoolique, qui se déroule en cuves inox sous contrôle strict des températures, préservant ainsi les arômes fruités et la fraîcheur du vin.

Dégustation: Eclatante robe groseille. Nez très fruité sur des notes de framboises, de cerises et des notes épicées. La bouche est complexe et expressive, on y retrouve des notes fruitées et une pointe d'anis qui accentuent fraîcheur et élégance.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal avec un taboulé, des grillades ou pourquoi pas avec un bon couscous.

- Salade niçoise
- ...