

Pensée Sauvage (Rosé Gris) – Domaine du Bon Remède – AOC Ventoux, Rhône



Terra Vitis

Frédéric et Lucile Delay, propriétaire du Domaine du Bon Remède à Mazan font partie des vignerons passionnés du Ventoux qui surprennent par la grande qualité et la finesse de leurs vins. Le nom de cette cuvée-ci leur provient des fleurs que l'on trouve sur les parcelles de vignes qui servent à élaborer leur rosé...

Cépages : Grenache 70%, Syrah 20% et Carignan 10%

Terroir : Sol sablo-argilo calcaire

Rendement : 40 hl/ha

Age des vignes : 20 ans

Vinification : Les raisins sont récoltés très tôt le matin à la fraîcheur et laissés dans une cuve réfrigérée pendant quelques heures, pour une macération pelliculaire à froid. Ils sont ensuite pressés avec un mode de pressurage long et progressif. La fermentation est conduite à basses températures (15-18°C) pour préserver les arômes variétaux et apporter de la finesse au produit.

Dégustation : Robe rose pâle, un magnifique nez de fraise et framboise, équilibré en bouche et une finale avec une belle longueur sur des arômes de confiture de mirabelle, cerise.

Accords : Apéritifs, grillades d'été, tartes salées, légumes en gratin, salades

Médaille d'Or Paris 2013

Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous

[Fiche Technique Pensée Sauvage, Domaine Bon Remède](#)