

fuZion

Nouvelles
Latitudes



SHIRAZ ROSÉ

Zone d'origine : vignoble Santa Rosa (situé à 620 m au-dessus du niveau de la mer), à Mendoza, Argentine.

Type de sol : limon sablo-argileux, avec une grande hétérogénéité des sédiments, notamment à texture grossière.

Raisin : 100 % Syrah.

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant la première semaine du mois de mars. Dès l'arrivage en cave, les raisins sont égrappés et foulés pour poursuivre une macération de 6 à 8 heures. Le mout est ensuite refroidi et clarifié. La fermentation se déroule pendant 20 jours, dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées, à une température de 14°C à 18°C. Le vin est conservé dans des cuves en inox avant le filtrage et la mise en bouteille.

Degré alcoolique : 12,6 % vol.

Acidité : 6,0 g/l

Sucre résiduel : 3,3 g/l

Couleur : rose saumon.

Arôme : vif et aromatique aux nuances de fruits rouges, surtout fraises et mûres.

Bouche : onctueux et délicat. Bon équilibre entre le sucre et l'acidité.

Mets/accords classiques : idéal pour l'apéro ou pour accompagner du saumon fumé ou des salades d'été.

Service : servir à 8-10°C.