

DOMAINE ANTUGNAC TURITELLES ROSE



TERROIR

Terroir argilo calcaire de la haute vallée de l'Aude. Vignes localisées sur les lieux dits de Garenne, Le Village, Pader et Subitre situés entre 350 et 500 mètres d'altitude.

Turitelles désigne le nom du fossile qui couvre les sols de nos vignobles.

CLIMAT Le climat est de type Méditerranéen avec une influence montagnaise apportée par la proximité immédiate des Pyrénées. Les variations de températures entre la nuit et le jour sont très favorables à l'obtention de vins aromatiques et gras.

CEPAGES : Syrah 50% Cinsault 35% Merlot 15%

VINIFICATION: L'encuvage au pressoir se fait par gravité et un pressurage direct est effectué. La température de fermentation est contrôlée afin de ne pas dépasser 18°C. La fermentation alcoolique dure une vingtaine de jours jusqu'à ce que la fermentation malolactique commence. Lorsque les fermentations sont terminées, le vin est élevé en cuve sur lies fines jusqu'au mois de février, date de mise en bouteille. Les 3 cépages sont vinifiés à part.



NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur rose pale. Nez expressif de petits fruits rouges tels que la fraise et le cassis. La bouche présente une belle attaque, le vin est ample, sur le fruit. Tout en rondeur, la finale est gaie, sans aucune sécheresse. Un vin de plaisir immédiat et friand.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de bourgogne 0,75 L / Carton de 12 bouteilles couchées/ Bouchon synthétique

