

IGP Pays d'Oc vin rosé Galance



- **Terroir**

Nos vignes sont situées en altitude entre 300 et 500 mètres, sur des terroirs argilo-calcaire.

- **Climat**

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

- **Cépage**

Syrah 50% - Cinsault 35% - Grenache 15%

- **Vinification**

L'encuvage au pressoir se fait par gravité et un pressurage direct est effectué. 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. Les trois cépages sont vinifiés à part.

- **Notes de dégustation**

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.