



MEDENAS ROSE

IGP COTEAUX DU PONT DU GARD

Millésime 2014

Médaille d'or Vins de la coopération
& « COUP DE COEUR »
Concours des vins de Nîmes



Cépages : grenache 80%, syrah 10%, cinsaut 10%

Vinification et élevage : la récolte se fait en légère sous maturité, fin août début septembre, Les vignes sélectionnées sont jeunes, leur rendement avoisine les 80 hl/ ha. Les raisins sont récoltés le matin à la machine à vendanger, il sont pressés directement de façon très douce, La fermentation va se dérouler sur une période de 15 jours à une température régulée de 16° C. Le vin est ensuite soutiré. Il restera en cuve ou il se clarifiera durant les premiers mois d'hiver. Courant février le « MEDENAS » est embouteillé, il est prêt à être consommé.

Potentiel de garde : le boire jeune, d'ici la fin de l'année 2015.

FRAIS, ACIDULE ET FRUITE



Dégustation : la robe est très claire avec des reflets finement saumonés. Au nez on découvre des arômes intenses de fruit de la passion, d'agrumes et de melon . L'attaque en bouche est finement acidulée, puis on retrouve tout le fruité du vin dans une agréable sensation de fraîcheur et de légèreté..Tous ces arômes persistent longtemps dans le palais.

Service : c' est « LE VIN » des apéritifs festifs et de tout les repas d'été, il va très bien avec toutes les spécialités méditerranéennes, Paëllas, Couscous.... Sans oublier les grillades.

Distinctions : Médaille d'or concours des vins de la coopération agricole

Prix Public : 3,50€

