

scintilha

SEPTUOR DE RAISINS RARES



ROSÉ

À PROPOS DE SCINTILHA

Il y a 4 ans, quand la seconde génération est arrivée au domaine, l'équipe mère-fille de Patricia & Cécile a décidé de créer une gamme éphémère. Ainsi, vignes et vigneronnes peuvent exprimer sans contrainte leur créativité en jouant avec leur environnement pour mettre en lumière leur terroir à travers une diversité de vins. Les vinifications, sans artifice bien sûr, ne font que révéler leur personnalité, les laissant ainsi libre d'exprimer, de temps en temps, des fantaisies dans leur jus !

"Scintilha", terme occitan signifiant "brille", est l'origine du nom de Centeilles.

PERSONNALITÉ

Notre passion nous inonde sans cesse d'inspirations nouvelles. Cette année, nous avons voulu faire un "vrai" rosé en jouant uniquement avec nos cépages rares en gris, roses et Verdal.

Grâce à une courte macération de ces 7 cépages ensemble dans le pressoir, nous avons créé un jus avec une belle profondeur, plein de fraîcheur et étincelant d'une couleur naturelle saumonée très claire.

Le nez, complexe, laisse s'exprimer des arômes délicats de fleurs mêlés à des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

La bouche est ronde et friante, évoluant sur une fraîcheur minérale apportant tension, intensité et longueur en bouche.

DONNÉES TECHNIQUES

Classification:

IGP Côtes du Brian

Encépagement:

Picpoul Gris, Riveyrenc Gris & R. Verdal, Clairette Rose, Grenache Gris, Terret Gris, Carignan Gris.

Alcool: 11% vol.

Viticulture:

Des rendements moyens de 45 hl/ha. Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable. Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3.

Vinification:

La vendange est éraflée avant de passer 4 heures de macération dans le pressoir.

Levures naturelles.

Elevage:

6 mois sur lies en cuve inox avec quelques batonnages.

Mariages gourmands:

Déguster à 11°C.

Pour tous moments privilégiés, à partager entre amis. S'accorde avec les fruits de mer, les tapas et les apéritifs.

Habillage:

Bouteille verte 75 cl Bourguignonne modèle écologique avec bouchon en liège naturel.

LE ROSÉ DES 7 OUBLIÉS

