



CEPAGES : Grenache 70%, Syrah 20%, Cinsault 10%

TEROIRE : Argilo calcaire

MOYENNE D'AGE des vignes : 15 ans

RENDEMENT : 50hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : L'amarante est un petit oiseau originaire d'Afrique. Il est reconnaissable par son plumage rose pâle sur le ventre et gris sur le cou et le dos. Durant leur migration, nous pouvons peut en observe.

PALLISSAGE sur 1 fil pour les Grenaches et Cinsaults, 2 fils pour les Syrahs.

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage en machine la nuit

ERAFLAGE en totalité

DUREE DE CUIVISON d'1 mois avec macération pelliculaire courte de quelque heures.

DUREE DE FERMENTATION lente : 1 mois avec contrôle des températures entre 14-18°.

ELEVAGE en cuve béton

MISE EN BOUTEILLE à la propriété

DEGUSTATION : belle robe rose pâle. Un nez riche sur des notes d'agrumes, orange sanguine, pamplemousse et de fruit exotiques, En bouche, arômes de fruits rouges, griottes et groseilles. Sa fraîcheur et son final acidulé font de l'Amarante un vin de plaisir.

GARDE : à boire dans l'année.

CONDITIONNEMENT : 750 ml - 1500 ml

SERVICE : 10° - 11°

ACCORDS METS & VINS : calamars à l'américaine, tajine de poulet, poulet basquaise, tomates mozzarella.

