

Lo Grainet Rosé

2020



Une authenticité naturelle qui se déguste!
ALBAN IZARD - VIGNERON

APPELLATION : Vin de France

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : 50 % Grenache noir – 50 % Mourvèdre



CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME :

Un hiver doux, avec de nombreux records de douceur enregistrés, notamment en février et des maximales parfois supérieures à 20 °C. Malgré quelques refroidissements ponctuels, nous n'avons pas connu de pic de froid durant cet hiver. L'hiver 2019-2020 est placé au 1er rang des hivers les plus chauds sur la période 1900-2020. Une diminution significative du nombre de jours de gel (-7jours). Le Printemps 2020 a qu'en a lui, été plus arrosé avec plusieurs épisodes pluvieux intenses en Occitanie, un cumul des précipitations de 681mm (soit un peu plus de 20 % d'augmentation par rapport au cumul moyen).

VENDANGES : Les parcelles qui composent Lo Grainet Rosé ont été sélectionnées et récoltées entre le 30 septembre et le 5 octobre 2020.

Récolte : Vendanges manuelles avec double tri : à la parcelle et au chai.

Rendement : 30hl/ha

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vinification : Pressurage direct après récolte (le matin uniquement pour des température plus fraîches), débouillage à froid à 3°C, fermentation entre 16 et 18°C.

Élevage : Cuve et bouteille

Mise en bouteille : Janvier 2021

Degré alcoolique : 13,5 % Vol

Production : 2000 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION : Un rosé à contre courant, coloré et gastronomique, fruité et vinique aux arômes d'agrumes et de pomelos, il sera le compagnon idéal de vos repas estivaux légers et complets.

TEMPS DE GARDE : A déguster dès maintenant.

