

Lo Grainet Rosé

2024

APPELLATION : Vin de France

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : 90 % Grenache noir – 10 % Mourvèdre



Une authenticité naturelle qui se déguste!
ALBAN IZARD - VIGNERON



CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME : Un dérèglement climatique dans la continuité de 2022 et 2023. Records absolus de sécheresse et de température.

Des températures exceptionnelles : différence de + 1,3 °C par rapport à la normale 1991-2020, 2024 aura été la 11^e année consécutive plus chaude que la normale.

2024 également marquée par un nouveau déficit pluviométrique comme en 2023 le cumul annuel des précipitations en 2024 n'atteindra pas 300 mm, avant nos vendanges 2024, et nous aurons ensuite un automne presque normal sur les précipitations...

Ce climat extrême a bien sur mis à mal nos ceps, certains n'y résistant pas... La récolte sera bien sur faible, (50% de perte) mais les raisins présents sont beaux, concentrés et plus que jamais typiques et expressifs de notre terroir !

VENDANGES : Les parcelles qui composent Lo Grainet Rosé ont été sélectionnées et récoltées entre le 30 septembre et le 5 octobre 2024.

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 : Printemps 2025

Degré alcoolique : 13,5 % Vol



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION : Une surprenante couleur rose punch, entre le rose pêche et le rose saumon, sa couleur annonce qu'il sera le compagnon idéal de vos repas estivaux, salades sucrées-salées ou bien fruits frais d'été et poissons ! Un vin frais qui vous accompagnera de l'apéritif au dessert !

Ceviche de thon et pastèque ; salade d'artichauts poivrée au parmesan ; carpaccio de dorade, betterave, et pamplemousse au piment ; salade fenouil, pêche, jambon cru ou un carpaccio de fraises et une mousse mures-cassis.

TEMPS DE GARDE : A déguster dès maintenant.

Domaine LérYS - 13 Avenue des Hautes-Corbières - 11360 Villeneuve-Les-Corbières
04.68.45.95.47 - anais@domainelerys.com - 06.32.94.09.84
www.domainelerys.com