

COTES DU ROUSSILLON ROSE

« LE CLOS » 2021

Domaine Boudau



Situation : Sur les contreforts de Perpignan, le vignoble de Rivesaltes s'étend sur près de 15 000 hectares. Situé au cœur du Roussillon, ce cru bénéficie d'un micro climat et aussi de l'utilisation de vieux cépages régionaux. Pierre et Véronique Boudau continue de vendanger manuellement ses raisins et effectue un tri sévère de ses récoltes afin de conserver un contrôle parfait de sa matière première. S'ensuit une macération douce et une fermentation à froid, ceci dans le but de n'extraire que le fruit et la fraîcheur des raisins.

Encépagement : Grenache 70%, Syrah 30%

Terroir : Sol rouge reposant sur le socle calcaire des Corbières.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Un nez élégant, floral et complexe, sur des notes de petits fruits rouges et d'épices douces. En bouche, le vin se révèle ample et friand, le panier de fruits rouges « explosant » au palais, quelques touches épicées, le tout soutenu par une très belle fraîcheur. Un rosé vineux de caractère, idéal pour vos repas d'été.

Quelques accords : Apéritif dinatoire, Tapas catalanes (pain à la tomate, chiffonnade de Serrano et Manchego...), Salade Fraicheur estivale, la Cargolade...

