

AB

ANDRÉ BRUNEL



L'Instant Rosé - 2024



Terroir

Nos jeunes vignes agrémentant notre rosé sont situées sur la commune de Saint-Geniès-de-Comolas, dans le Gard. Elles sont plantées sur un sol sableux (sable rouge ferrugineux) et sous-sol argilo-calcaire qui permettent, à la fois une bonne pénétration des pluies, une faible sensibilité à la sécheresse et de produire des vins frais et fruités.

Notes de dégustation

Élaboré à partir d'un mariage harmonieux de Grenache, Cinsault et Syrah, notre rosé séduit par sa délicate symphonie florale et fruitée. Sa robe rose pâle évoque la douceur estivale, quand son nez exalte des arômes exotiques envoûtants. En bouche, la fraîcheur des fruits rouges, tels que la fraise et la framboise, s'entrelace avec subtilité, offrant une expérience gustative légère et équilibrée. Ce vin incarne l'élégance de la région, invitant à savourer chaque gorgée comme une escapade ensoleillée au cœur de nos vignobles en fleurs.

Fiche technique



Vinification

Vinification en cuves béton à température contrôlée aux alentours de 14°C.



Élevage

6 mois en cuve béton.



Assemblage

Grenache (50 %), Cinsault (45 %), Syrah (5 %).



Quand le boire

Dans l'année.



Âge des vignes

5 ans.



Rendement/hectare

40 hl / ha.



Degré d'alcool

13 %

Ingrédients



E = 324Kj / 77Kcal (100ml)