

## Ales Roses 2022 Grenache noir



### Viticulture et caractéristiques de la saison

Cultivé en agriculture biologique, le vignoble est travaillé sur des sols argilo-calcaires dans une zone bénéficiant d'une bonne luminosité au beau milieu d'un environnement naturel incroyable.

Le climat méditerranéen a influencé la saison, celle-ci fut très chaude et sèche tout au long de la maturation des baies. En revanche, l'hiver et le printemps furent marqués par des précipitations plus importantes que les années précédentes. Tous ces facteurs ont permis aux raisins des caractéristiques sensorielles et sanitaires de très bonne qualité.

### Vinification et élevage

Vendange manuelle avec sélection des meilleures grappes. Celles-ci sont pressées dès leur arrive au domaine. La vinification se fait traditionnellement en accordant une très grande importance à la température lors de la fermentation afin de préserver les arômes délicats.

Pendant 3 mois le vin est élevé sur ses lies fines avec pour objectif donner plus de volume et de complexité en bouche. Suite à cela, le vin est clarifié, stabilisé puis délicatement filtré et mis en bouteille en prenant soin de préserver l'expression du cépage, sa fraîcheur.

### Notes de dégustation et accords mets et vin

Une couleur rose intense aux reflets brillants. S'exprimant sur des notes de fruits rouges et tropicaux comme le litchi, la cerise, la framboise avec des touches d'herbacées nous rappelant son environnement naturel. Rond en bouche avec une acidité franche.

**Ales Roses** accompagne aussi bien des apéritifs qu'une large diversité de plats. Crevette grillées, salades de pate, poulet teriyaki, ratatouille. Il peut également s'adapter sur des desserts comme des gâteaux à la fraise.

**Production:** 6.500 bouteilles de 75 cl.

**Alcool:** 13,5%

**Appellation d'Origine:** DO Catalunya