Elyo Rosé

IGP MÉDITERRANÉE

Un rosé d'une transparence exceptionnelle, lumineux et d'une délicate coloration rose, chaud et animé, avec une incroyable tension en bouche.

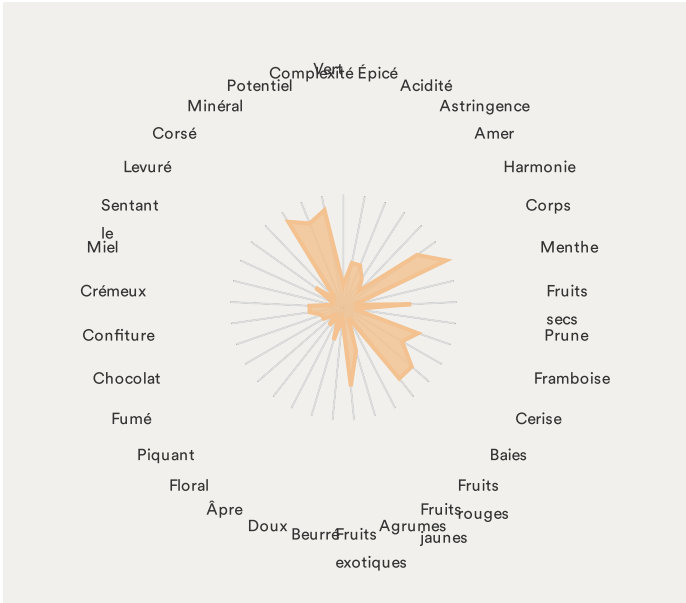
	2024
CÉPAGES	*88.5% Grenache* *11.5% Syrah*
DEGRÉ	*13,5%*
TAILLE DE LA BOUTEILLE	*0,75L*
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	*10-12°C*
POTENTIEL DE GARDE	*3 ans*
RÉCOMPENSES & CERTIFICATS	



PROFIL GUSTATIF

L'éclatant

L'Elyo rosé présente une robe pourpre clair aux reflets saumonés. Le nez dévoile de délicats arômes de fruits rouges comme la cerise et la framboise qui rivalisent avec le côté exotique de l'ananas. Les arômes de garrigue comme le romarin et les olives noires sont aussi présents dans ce rosé. La fraîcheur et le fruit sont bien intégrés et démontrent la qualité et l'équilibre de ce vin. Sa structure ronde, ses arômes subtils en font un rosé d'apéritif et un excellent compagnon de repas.



TERROIR

Âge moyen des vignes d'environ 25 ans, sur du calcaire altéré à forte teneur en fer, qui donne aux sols leurs couleurs ocres caractéristiques.

VINIFICATION

Les raisins vendangés tôt le matin sont pressés rapidement pendant plusieurs heures avec une grande précaution ce qui favorise la transparence et la clarté de ce rosé. La fermentation se fait en amphores en grès et en cuves inox. Ce traitement délicat des raisins et des jus garantit un vin avec un joli fruit et bien équilibré. Les jus sont fermentés avec des levures indigènes. Avec un élevage de 6 mois sur lies, l'Elyo rosé développe une richesse aromatique ainsi que des arômes complexes. Après la fermentation malo-lactique, le vin est filtré avec précaution puis mis en bouteille.

ACCORD METS-VIN: ROND ET FRAIS

Des poissons méditerranéens grillés à la poêle, des spaghettis alle vongole ou des fromages de chèvre frais, l'Elyo rosé est un compagnon élégant et idéal pour les plats méditerranéens.