

**Nouveauté
100% Syrah !**



Vin de France Rosé

Présentation

Cette cuvée est un vin rosé issue à 100% du cépage Syrah. Avec sa robe rosée sombre et sa longueur en bouche elle vous surprendra !!



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE



Conduite de l'exploitation

Dans l'amour et le partage avec le monde vivant qui nous entoure.

Mes études sur la gestion des milieux naturels et ruraux me permettent de reprendre le flambeau familial dans le même état d'esprit, et à long terme, mettre en place de nombreuses actions qui me tiennent à cœur pour le développement de la biodiversité et transmettre cet amour de la nature aux jeunes générations.

Vinification

Une fois récoltés, les raisins sont pressés intensément.

Le jus est ensuite placé dans une cuve à une température fixe d'environ **8°C pendant 48H**, puis débourbé. La température est alors légèrement relevée pour permettre **une fermentation lente et contrôlée** afin de ne pas « brûler » les arômes. Celle-ci durera entre 15 et 25 jours selon les millésimes

L'accord parfait

Pink Pearl s'accorde très bien avec des tapas, de la charcuterie, des grillades ou encore des pizzas. Elle convient aussi parfaitement en apéritif avec de la tartinade d'olive ou bien des feuilletés au jambon.



Conservation

Une fois en bouteille, le vin doit être conservé à une température inférieure à 20°C, de préférence dans l'obscurité et ne pas subir de choc trop important lors des variations de températures.

Dégustation

Degré : **14%** vol.

Température de dégustation : **entre 12 et 15°C**

Contact

Gestion commerciale :

David Acolatsé : 06 22 35 59 56

contact@domainedeladeydiere.fr

La Deydière, Route De Valréas – 84600 Grillon