

Thyrus 2021

IGP Méditerranée

INFORMATION

Appellation : IGP Méditerranée

Cépage : 100% Mourvèdre

Alcool : 13% vol

Certification : Certifié BIO UE (+ équivalence NOP)

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Macération pelliculaire de quelques heures, pressurage lent des baies à basse pression suivie d'une fermentation alcoolique avec les levures naturelles du raisin. Labellisé Vin Méthode Nature (< 30 mg/L de sulfites totaux). Élevage 4 mois en amphores afin d'affiner la structure et la minéralité du vin.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Provence

Surface : 25 hL/Ha

Type de sol : Éboulis calcaires

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Sur une robe vive à la couleur violette très prononcée.

Nez : Cette cuvée généreuse se définit par un nez complexe de fruits rouges, de fruits exotiques et de pamplemousse.

Bouche : À la fois enrobé et dense en bouche, sur une attaque ample, il offre un bel équilibre, de la tension et du fruit. Un vrai bonbon !

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 11° et 14°

Accords mets et vins : Idéal pour un apéritif en terrasse, ce rosé, de part sa matière gourmande et son côté festif, s'accorde avec des tartares de poissons crus, des salades et des desserts aux fruits rouges.

Garde :