



DOMAINE DE
CALA

Cala Rosé 2022



Cinsault 70%, Grenache 30% Alc. 12%



VIGNOBLE

Sélection parcellaire de vignes à rendements modérés
Sol argilo-calcaire
Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels
Viticulture agroécologique en conversion vers l'agriculture biologique
Vendange en vert précise en fonction du millésime



VINIFICATION

Vendange mécanique de nuit aux températures les plus fraîches de la nuit.
Pressurage direct de la vendange.
Vinification thermo régulée en cuve inox.
Finalisation de la première fermentation alcoolique en cuve inox.
Enlèvement du volume pour envoi en prise de mousse.



DEGUSTATION

Couleur : Rose pâle, couleur pêche, avec des reflets argents.

Nez : Quelques notes de zeste d'agrumes et florale. Un second nez avec des arômes de citron et d'épices

Bouche : bulles fines et rafraichissantes, attaque vive et citronnée, la bouche évolue vers quelques notes d'agrumes et d'épices. Finale légère et saline. Des bulles légères et agréables qui accompagneront vos moments festifs !

Accord : un rosé de repas par excellence, il s'accordera avec des plats asiatiques ou tout simplement à l'apéritif !

