

Malis Rosé 2023

Côtes du Roussillon Appellation d'Origine Protégée



Terroir

Le vignoble de moyenne altitude se situe au nord-est du département des Pyrénées-Orientales, sur la rive gauche de la vallée de l'Agly près du petit village de Baixas. Sol : calcaire - schistes.



Cépages

Grenache Noir : 65 %
Syrah : 35 %



Vinification & Élevage

Rosé de pressurage direct, les grappes éraflées/foulées sont rapidement mises en pressoir pour contact pellicules/jus réduit au minimum. Après un débourbage statique au froid, le jus est fermenté à une température régulée de 18 à 20 ° C.

Conservation en cuve parfaitement ouillée jusqu'à la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Rose pâle aux reflets nacrés.

Nez : Premier nez de fruits frais (fraise, pêche blanche, nectarine), à l'agitation le fruit de la passion et le feijoa apportent des notes exotiques.

Bouche : Tout en finesse et subtilité, rafraîchissante à souhait.



Alliances Gastronomiques

Ce rosé fin et subtil accompagnera un guacamole d'avocats aux crevettes, des toasts de saumon fumé et des fromages frais de chèvre.

A déguster autour de 10°C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9883
Alcool acquis %vol	13°47
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,29
pH	3,21
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,55
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,26
SO ₂ Total en mg/l	96
SO ₂ libre en mg/l	29

* analyses réalisées en mars 2024