

# **PERLES DE ROSÉ**

*By Bachellery*  
Pays d'Oc IGP Rosé

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les jus sont sélectionnés directement dans la benne de transport grâce à un système de double fond, sans aucune intervention mécanique pour récupérer les jus d'égouttage. Ces jus sont rentrés sous protection de gaz carbonique et refroidis à 8° pendant 24 heures pour faire précipiter les pulpes et les clarifier. C'est le débourage. Le jus est mis à fermenter sous l'action de levures spécialement sélectionnées pour leurs propriétés aromatiques. Titre alcoolique : 13 % alc.

Issu de cépages Grenache, Cinsault, Tempranillo... dans des proportions variables suivant le millésime et... l'humeur du vigneron. La fermentation dure environ 40 jours, à basse température. Le vin est régulièrement rechargé avec les jus des différents cépages au fur et à mesure de leur date de récolte idéale. En fin de fermentation, le vin est élevé 6 mois en cuve close, puis soutiré, collé et mis en bouteille.

Titre alcoolique : 13 % alc.

## CARACTERES DE DEGUSTATION

Jolie couleur pâle, pétale de rose.

Nez dominé par des notes de pêche de vigne, de framboise, de pamplemousse rose.

Bouche ronde et rafraîchissante, bel équilibre associant le croquant des petits fruits rouges au tonus des agrumes.

## CONSEILS DU SOMMELIER

Les Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat. Ouvrez systématiquement vos bouteilles 2 à 3 heures avant la dégustation.

Ce vin est à boire dès la première année et va s'épanouir pleinement dans les mois à venir. Il accompagne agréablement la charcuterie, le melon, le jambon de Lacaune, les grillades.

Servir bien frais, entre 10° et 12°.

