

## Gamme Rencontre

### La Source 2018

Coteaux du Languedoc  
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



- **Cépages**

Grenache 60% / Syrah 40%

- **Vignoble**

Notre Rosé Coteaux du Languedoc provient des vignes en coteaux à l'origine de nos meilleurs vins rosés. L'ensoleillement optimum et le sol de terre rouge couvert de roches calcaires confèrent au raisin une excellente maturation. L'environnement de garrigue et le rendement naturellement faible apportent complexité et richesse aromatique.

- **Vinification**

La cuve de syrah est saignée et vinifiée séparément après 10 à 15 heures de macération, dès l'obtention de la couleur désirée. Le grenache est issu du pressurage direct et offre tonicité, gras et fruité au vin. Les arômes variétaux sont exhalés par une fermentation lente en-dessous de 14°C. Syrah et grenache se complètent alors dans un assemblage subtil et harmonieux.

- **Analyse Organoleptique**

**Robe** Légèrement soutenue, pomelo mûr

**Nez** : Intensément parfumé, le nez exprime les arômes de fruits des bois ( fraise et framboise sauvage, myrtille) et une délicate note florale rappelant la violette

**Bouche** : Attaque franche, belle rondeur et persistance fruitée remarquable

- **Accords mets et vins**

Un vin délicat et fruité pour tout un repas

A servir entre 10 et 12°C

**Causse – Freychet depuis 1804**  
Arnaud Freychet – Vigneron