



Un vin, un terroir, une empreinte

MADEMOISELLE FLORENSAC ROSÉ

Région : Languedoc

Appellation : IGP Côtes de Thau

Terroir : Colluvions argilo-limoneuses

Rendement moyen : 60 hl/ha

Cépages : Cinsault, Merlot

Taux d'alcool : 12 - 13%

Vinification : Récolte nocturne pour conserver la qualité des jus. À la réception des raisins, égouttage puis pressurage direct. Conservation du jus à 5°C pendant 10 jours (stabulation) qui permet d'accroître le potentiel aromatique de ce dernier. Débourage après une nuit de décantation. Fermentation thermo régulée de 16 à 18°C. Élevage sur lies fines.

Note de dégustation : Robe rose tendre. Nez mêlant des arômes de petites fleurs blanches, de fraises et de framboises à des notes de bonbons anglais. Bouche toute en finesse et en équilibre, élégante et soyeuse.

Accords mets : La compagne idéale de votre apéritif ! Mademoiselle Rosé saura aussi parfaitement accompagner un ceviche ou une terrine de lotte et de saint jacques.

Température : servir entre 10 et 12°C.

Quantité produite : env. 19 000 bouteilles

Médailles :

2021 :

- ★ Médaille d'Or Concours Terre de Vins
- ★ Médaille d'Argent Concours Guide des vins DVE
- ★ Médaille d'Argent Concours des Vins de la Coopération Occitanie
- ★ Médaille d'Argent Concours Mondial du Rosé

2020 :

- ★ Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris
- ★ Médaille d'Or Concours des Vinalies Nationales
- ★ Médaille d'Argent Concours Bettane & Desseauve

2019 :

- ★ Médaille d'Or Concours Terre de Vins
- ★ Médaille d'Argent Concours des Vins Coopération Occitanie

