



LE POTEAU ROSE 2019

95% Cinsault - 5% Syrah

Terroir de galets roulés sur résurgence calcaire. Vinification à basse température (13°C) durant 10 jours, puis élevage sur lies fines en cuve durant 1 mois.

Mis en bouteille un jour fruit du calendrier lunaire en février 2020, afin de préserver la complexité de ses arômes.

Ses notes, de framboise acidulée et de groseille, amènent une belle fraîcheur et une sensation aérienne au final.

A boire frais, 12°C/15°C, à l'apéritif ou servi avec un carpaccio de tomate à la Buffalo, un maki de homard sur mousseline de pêche à la verveine et bien entendu de bonnes grillades...