

CHÂTEAU FERRYLACOMBE

Cascaï



Appellation	AOP Côtes de Provence
Millésime	2019
Couleur	Rosé
Terroir	Argilo Calcaire
Cépages	Grenache 60%, Cinsault 40%

Dégustation :

Belle robe rose pâle aux reflets saumon clairs.
Le nez est très élégant et délicat, il dévoile de belles notes de fruits jaunes ainsi que des notes plus fraîches telles que les agrumes. En bouche, ce vin est gras sur l'attaque puis tout en élégance, il dévoile des notes de groseille, de nèfles, de nectarine et enfin du cédrat et de la lime qui apporte une minéralité appréciable en fin de bouche.

A consommer entre 8 et 10°.

Vinification :

Vendanges matinales dès 4 heures afin de rentrer les raisins les plus froids possible, limitant l'oxydation ainsi que l'extraction des matières colorantes.

Débourbage à froid (10°C).

Vinifié entre 14° et 18° en cuves thermo régulées.

Blocage de la fermentation malolactique afin de préserver l'acidité naturelle du vin.

Bâtonnage des lies fines pendant 1 mois.

Accords mets & vins :

Cuisine provençale (agneau, petits farcis, rougets grillés).

Cuisines orientales et asiatiques, poulet au poivre du Sichuan.

Culture raisonnée, certifiée Terra Vitis

SCEA Château Ferrylacombé 13530 TRET-S-EN-PROVENCE
☎+33 (0)4 42 29 40 04 - info@ferrylacombé.com - www.ferrylacombé.com

