

# CHÂTEAU FERRYLACOMBE

## Hædus



Appellation	AOP Côtes de Provence
Millésime	2019
Couleur	Rosé
Terroir	Argilo Calcaire
Cépages	Grenache 50%, Syrah 20%, Cinsault 20%, Rolle 10%

### Dégustation :

La robe est très pâle aux reflets chair.

Le nez est très expressif, sur la fraîcheur et le fruit.

La bouche est fraîche et équilibrée avec de délicats arômes de fruit rouges tels que la fraise, la groseille et la framboise soulignés par des notes de pamplemousse jaune en final qui lui confèrent une très belle longueur.

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 :

A l'apéritif, avec des viandes blanches ou des poissons grillés, des salades composées, des nems, une paëlla, un pavé d'Espadon grillé, des brochettes de poulet au satay.

Culture raisonnée

