

# CHÂTEAU FERRYLACOMBE

## Naos



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

### Dégustation :

La robe de ce vin est pâle et franche, avec quelques nuances saumonées

Le nez est très frais, il exprime des notes de fruit de la passion, de litchi et d'agrumes.

En bouche, ce vin est très frais, il reste cependant rond et agréable. On retrouve une finale très fraîche sur le citron.

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 un gâteau de foies de volailles, du jambon de Parme, une selle d'agneau rôtie, des gambas à la plancha, des travers de porc caramélisés, du riz frit de Hang Chou.

Culture raisonnée, certifiée Terra Vitis

