

CHÂTEAU FERRYLACOMBE

Cascaï



Appellation	AOP Côtes de Provence
Millésime	2020
Couleur	Rosé
Terroir	Argilo Calcaire
Cépages	Grenache 60%, Cinsault 40%

Dégustation :

Belle robe rose très pâle avec des nuances pêche.

Le nez est très agréable aux accents de fruits rouges avec de la fraise et des agrumes tels que le citron jaune.

La bouche se remarque par une très belle rondeur, elle révèle des notes exotique, entre autres le fruit de la passion. La fraîcheur des agrumes arrivent en final et confère à ce vin une 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 :

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 29 40 04 - info@ferrylacombé.com - www.ferrylacombé.com

