

Rosé

Les Bambines

IGP Alpes de Haute Provence

Millésime 2015

Sélection des meilleurs grains, ce rosé est exclusivement vendangé de nuit, aux heures les plus fraîches ! Tout est fait ensuite pour préserver ce que les vendanges nocturnes offrent aux vins : finesse, douceur et volupté ...

Vignoble : En cours de conversion Agriculture Biologique depuis mai 2013.

Cépages : Grenache, Syrah, Vermentino.

Degrés : 12,5 % vol

Vinification : Réception de la vendange entièrement par gravité (pas de trituration), Pressurage direct pour le Grenache et la Syrah, macération pelliculaire pour le Vermentino. Fermentation en cuves inox à basse température.

Conditionnement : Bouteilles de 75 cl et Magnum

Distinctions :

Millésime 2014 : Médaille d'argent concours des vigneron indépendants.

Millésime 2013 : Médaille d'or au Mondial du Rosé 2014

Millésime 2012 : Médaille d'or au Mondial du Rosé 2013_« *Sous une robe litchi nuancée de reflets lumineux, ce rosé mûr et flatteur libère élégamment d'intenses notes de melon, de cassis, avant d'évoluer vers des senteurs muscatées enivrantes. La bonne densité en bouche est mise en valeur par une vivacité juvénile et un fruité plaisant. Un vin qui aura toute sa place sur une table estivale.* »

Millésime 2011 : Guide Gault et Millau 2012 : « *Très joli rosé aromatique, avec des fragrances riches et fruitées. La bouche, aérienne à l'attaque, exprime ensuite la fraîcheur, le fruit, avec une belle touche acidulée, jusque dans la friande finale.* »

