A D'AUSSIÈRES ROSÉ 2024

Aussières a été construit sur un écosystème fructueux où la nature et les gens se rencontrent pour apprendre les uns des autres et pour créer. Notre village est un lieu vivant, où le dialogue est la valeur essentielle. Un dialogue multiple : ente les éléments, entre les générations qui ont travaillé sur ses terres, entre ses villageois et ses artisans, et entre les différentes écoles du monde du vin. C'est ce qui nous fait avancer, pour créer des vins qui racontent l'histoire d'un lieu, de respect et de nuance.

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : IGP Pays d'Oc, France
La propriété est nichée dans les collines escarpées situées juste en retrait de la côte méditerranéenne à Narbonne, dans le sud de la France.

Terroir : Les sols du vignoble sont très peu profonds et rocailleux sur les coteaux, tandis que dans la plaine ils sont sableux et plus profonds. Les rendements sont volontairement maîtrisés afin de préserver les ceps de vignes et assurer une production de raisin de haute qualité.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2024 commence avec un fort déficit des réserves de la vigne. La croissance est faible en début de saison mais elle repart grâce à des pluies salvatrices fin avril. L'avancement phénologique est très hétérogène même au sein des parcelles. Début mai quelques millimètres de pluie tombent, le mois de juin est chaud, avec une croissance active. L'été 2024 n'est pas aussi chaud et sec que 2023 ce qui est une bonne nouvelle pour le développement végétatif des vignes et la maturation des raisins. Les vendanges des blancs et rosés ont lieu fin août, il faudra patienter 15 jours pour commencer mi-septembre les vendanges de rouges. Les maturités se sont faites désirer mais une fois atteintes la qualité des raisins est au rendez-vous.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Pressurage à la réception de la vendange et mise en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Au terme de 15 jours de fermentation à 18°c, l'élevage du vin est réalisé en cuves pendant 4 mois afin de préserver la pureté du fruit.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe de couleur pêche claire.
Le nez ouvre sur des arômes de petits fruits rouges tels que la fraise et la framboise, rehaussés par de délicates notes de bonbon anglais.
L'attaque en bouche est vive, avec des notes de groseille qui apportent beaucoup de gourmandise, suivie d'une finale saline.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Grenache noir 60%, Cinsault 25%, Syrah 15%
pH : 3,2
Acidité totale : 3,33 g/l

Certified B Corporation