A D'AUSSIÈRES ROSÉ 2022

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

Après un hiver correspondant à ce qui devient la normale, quelques passages en dessous de zéro avec des journées plutôt douces. Un épisode de gel après débourrement a causé quelques dégâts. Les mois de mars et avril ont été bien arrosés ce qui a permis un bon démarrage de la végétation. La pluie nous a laissé tranquille jusqu'à la fin du mois de juin ce qui nous a permis d'être assez serein au niveau sanitaire. Un bel orage fin juin a permis aux vignes de supporter les grosses chaleurs de juillet et août sans stress particulier. En résumé même si le cumul de pluviométrie n'est pas important, sa temporalité était parfaite.
Lors des vendanges, les conditions météorologiques ont été globalement favorables : peu d'humidité, des températures de saison et un bon ensoleillement qui ont permis une bonne maturation des raisins.
La récolte des 3 cépages s'est effectuée le 16, 22 et 28 septembre en fonction des maturités.

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

Cette année encore, nous retrouvons cette belle couleur pamplemousse aux reflets de framboise et de groseille caractéristique de ce rosé.
Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouge, fraise, cerise et quelques notes de fruits à chair blanche.
En bouche, l'attaque est acidulée, le vin est frais et désaltérant. On retrouve des notes amyliques telles que le bonbon à la fraise, et une finale sur des notes printanières de rose et de fleurs blanches.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Grenache noir 51%, Syrah 26%, Cinsault 23%
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3,10
Acidité totale : 3.8 g/l

Certified B Corporation