

# VAL DE L'OURS

## ROSÉ 2023

Il y a un endroit sur les collines qui bordent les rivages de la Méditerranée où la nature a toujours été si abondante que les ours bruns l'avaient choisi pour s'installer, sachant que les pentes rocheuses et la forêt leur offriraient un habitat sûr, tandis que la végétation abondante leur fournirait nourriture et eau. Aujourd'hui, l'activité humaine a reconquis cette vallée fertile, repoussant les ours vers les montagnes pyrénéennes, ce qui nous permet de produire une gamme de vins généreux.

### ■ 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 rocailloux 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 printemps 2023 ressemble fortement à celui de 2022 avec un mois d'avril particulièrement chaud et une pluviométrie hivernale et printanière très faible. La vigne a donc démarré en avance et à la mi-mai on observe déjà des signes de stress hydrique qui impactent la croissance végétative. Début août, l'ensemble du domaine est à mi-véraison et le stress hydrique augmente avec une meilleure résistance des Chardonnay et des Grenache. La deuxième partie du mois d'août est caniculaire mais 15mm de pluie permettent de déclencher les vendanges le 25 août. Il pleut à nouveau 50 mm à la mi-septembre, ce qui facilite la fin des maturations des raisins et permet aux vignes qui ont beaucoup souffert cette année de respirer un peu. Les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions.

### ■ 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

Jolie robe rose litchi.

Le nez expressif et ouvert offre des arômes de fruits des bois.

La bouche est fraîche et dynamique. On retrouve des notes fruitées et amyliques, et une finale salivante sur des notes de pamplemousse.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Grenache noir 61%, Syrah 39%

**pH** : 3.16

**Acidité totale** : 3.28 g/l