

ROSÉ

*Maison
Anselmet*

LES DEUX PETITS COEURS ROSÉ

CÉPAGE: Merlot 100%

PARCELLES: Champagnole, dans le commune de Villeneuve

ANNÉE D'IMPLANTATION: 1999

ALTITUDE: 710 m

SOLS: Marnes blanches sableuses

DENSITÉ D'IMPLANTATION: 10.000 ceps / ha

SYSTÈME D'IMPLANTATION: Cordon de Royat

RENDEMENT PAR HECTARE: 80 q

VINIFICATION: Pressurage de raisins entiers, décantation statique, fermentation en acier

AFFINEMENT: Pendant 6 mois en acier

DEGRÉ D'ALCOOL: 13%

NOTES DE DÉGUSTATION: Rose pelure d'oignon, le nez exhale des sensations de baies rouges concentrées (groseilles et canneberges), innervées par un filigrane joué sur des relents floraux et balsamiques. Une gorgée puissante, accompagnée au centre de la bouche d'une tension caractérisée par une veine minérale gratifiante et engageante. Un équilibre parfait entre la densité de la matière et la fraîcheur, qui englobe le juteux du Merlot, la finesse des sables et l'acidité issue des pentes abruptes de la montagne.

