



Domaine de la FERME BLANCHE

APPELLATION CASSIS CONTROLÉE



Rosé 2024



Grenache 43 % ; Cinsault 43 % (après une « vendange verte » effectuée fin juillet, destinée à limiter le rendement de ce cépage très fructifère), Mourvèdre 10 %. 4 % Carignan.



En coteaux s'ouvrant sur la baie de Cassis.
Argilo-calcaire



Vendanges manuelles, début septembre, en petites caisses.

Triage, égrappage.
Débourbage et fermentation à température contrôlée.



26 000 bouteilles.



D'une robe pêche et brillante, notre rosé se caractérise par sa finesse. Il envoûtera votre nez de senteurs subtiles de fruits frais : valse d'agrumes, de framboise, d'abricot. Serez-vous capable de vous limiter à le humer ? Sa bouche, tendre et ronde se finit en anis, ce qui vous permettra de le consommer à toutes occasions.



A 8° C environ.



Tout seul et à volonté entre amis pour entamer un moment de convivialité ou autour d'une ratatouille, d'artichauts à la barigoule, de petits farcis provençaux. N'oublions pas la cuisine thaïe ou indienne qui utilise les épices !

Prix public : 19 €

