

Rosé 2025

IGP Vacluse

EN CONVERSION BIO

40% Cinsault
40% Caladoc
20% Grenache



domaine
Dambrun

Terroir :

Terroir de sable et argilo-calcaire offrant un excellent drainage et une expression fraîche et raffinée du rosé.

Altitude :

Entre 100 et 250m d'altitude

Vendanges :

Vendanges manuelles en caisses de faible contenance, tri à la cueillette et au chai.

Vinification & élevage :

Presse pneumatique à faible intensité et fermentations à basse température pour préserver finesse et fraîcheur. Élevage de 6 à 9 mois en cuve inox qui favorise l'expression du fruit.

Rendement : 40hl/ha

Potentiel de garde : jusqu'à 2 à 5 ans

Commentaire de dégustation :

Minéral et complexe, notre rosé se distingue par sa robe éclatante aux reflets bleutés. Son bouquet mêle des notes florales à de délicates nuances d'herbes sèches et de thé noir, qui lui confèrent une fraîcheur naturelle et beaucoup de dynamisme. En bouche, la matière est fraîche, dotée de mâche et de profondeur, offrant un équilibre subtil entre tension, fraîcheur et complexité aromatique. Un rosé de caractère, à la fois précis et élégant, capable de s'exprimer aussi bien dans un registre de plaisir immédiat que sur une table gastronomique.

TAV : 13.5%