



## L'OSTAL *Rosé*



### L'OSTAL ROSÉ

PAYS D'OC - IGP - Rosé 2021  
13%

#### Conditions du millésime

L'année 2021, dans le Sud de la France, est une année caractérisée par un très bel ensoleillement.

Après un hiver doux, le début du printemps est marqué par de forts épisodes de gel qui, heureusement, épargnent le secteur de La Livinière et n'endommagent pas nos vignes. L'été sec et ensoleillé permet d'avoir un bon état sanitaire de la vigne (pas de pression des maladies, excepté une très légère poussée d'oidium en fin de saison).

Les pluies et la fraîcheur du mois de Septembre viennent rythmer le choix des récoltes, qui se déroulent à parfaite maturité.

2021 est une excellente année pour le domaine, particulièrement pour les blancs et les rosés qui sont très aromatiques et équilibrés.

#### Vinification

Les vendanges se déroulent tôt le matin afin de bénéficier des températures propices au pressurage immédiat des grappes. Ainsi peu de couleur et de matière phénolique sont extraites. Chaque jus a été finement débourbé avant d'être fermenté à basse température, afin de préserver tout le potentiel aromatique et qualitatif des jus.

*Convient aux végétariens*

#### Assemblage

50 % Syrah, 50 % Grenache

#### Notes de dégustation

En 2021, L'Ostal Rosé garde sa teinte franche si caractéristique d'un rose très pâle et se pare de jolis reflets légèrement argentés.

Son nez est intense, très fruité aux arômes gourmands de petites baies acidulées (groseille, framboise) et de notes exotiques (orange, passion), assez rare. L'ensemble est très séducteur et charmeur.

En bouche, le rosé dévoile une belle fraîcheur avec une bonne acidité. L'explosion d'arômes, bien équilibrée permet de garder le caractère gourmand du vin. La finale est longue et aromatique.

Un rosé très agréable sur la fraîcheur et le plaisir.



Apéritif, crevettes grillées,  
Cannellonis aux épinards,  
Panais & navets caramélisés,  
Salade de fruits frais



FINE WINE AMBASSADOR  
J.M. CAZES SÉLECTION

