



L'OSTAL
Rosé



L'OSTAL ROSÉ

PAYS D'OC - IGP - Rosé 2022
13%

Conditions du millésime

Après une fin d'année 2021 douce et pluvieuse qui a permis de recharger les sols en eau, le premier trimestre 2022 est un peu plus sec avec des températures dans les normes saisonnières. Cette douceur se prolonge au printemps à l'exception du 23 avril, lorsqu'un épisode de grêle impacte légèrement la partie la plus à l'ouest de notre vignoble.

Le bon cumul des pluies régulières jusqu'à juin assure un bon démarrage végétatif de la vigne et de bonnes réserves hydriques pour l'été.

L'été 2021 est remarquable par ses records de chaleur, avec 5 mois au-dessus des normales (2 à 3°C de plus), mais la vigne fait preuve d'une bonne adaptation et de résilience.

Les vendanges se déroulent dans de très bonnes conditions dès la fin du mois d'août.

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

La couleur de la robe est délicate avec une teinte « pétales de rose », légèrement saumonée. Le bouquet est pur, révélant des arômes de fruits à chair blanche et de petites baies rouges. La bouche est fraîche et charnue, avec une belle vivacité, comme un zeste d'agrumes.

L'Ostal Rosé 2022 est généreux et parfumé.... un vin plaisir !



Apéritif,
Gambas au basilic et citron,
Cannellonis aux épinards



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION

