

CHATEAU DE JASSON

## Cuvée Eléonore Rosé 2018

### **Vinification**

25 % Cinsault, 60 % Grenache, 10% Tibouren et 5% Syrah , macération pelliculaire et fermentation basse température (16°), malolactique bloquée pour la fraîcheur.

### Dégustation

**Oeil:** couleur rose thé clair brillant.

**Nez:** fruits exotiques, élégant et frais.

**Bouche :** ample, connotations de fruits roses, groseille, framboise avec une touche de pêche.

### Accord mets et vin

Une belle cuvée à servir sur des apéritifs gourmands au foie gras, des plats méditerranéens et orientaux, des poissons et de belles grillades d'été.

A servir entre 10° et 12°.

### **Méthodes de culture**

Sur un terrain argilo-alluvionnaire en plaine et schisto-argileux en coteaux, on y effectue une culture raisonnée avec ébourgeonnage, effruitage, vendanges vertes en juillet et récolte manuelle en caisse.

Matériel technique haut de gamme : cuverie en béton et en inox thermorégulée, cuve inox Selector autopigeante équipée d'un système de micro-oxygénation permettant d'allier la tradition et la modernité.