



TERROIR

SOL : Argilo-Calcaire

CÉPAGES : CABERNET SAUVIGNON - MALBEC

VINIFICATION

Courte macération. Débourage statique à froid.

Fermentation à température contrôlée. Élevage sur lies totales.

Filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

Mill. 2022 : certifié bio

Sélection « Rosés de Terroirs »



DÉGUSTATION

Nez de fruits rouges.

Rond et soyeux, ce vin aromatique est à boire jeune.



SON HISTOIRE :

De ton verre s'échappe une créature chimérique, tapie derrière une robe intense et profonde.

Elle attrape le regard avant d'émerveiller les papilles.

Cet être aux multiples facettes, sorti tout droit de l'esprit d'un vigneron facétieux, étonne et rassure, oscille entre douceur et fraîcheur, joue sur le gras comme la vivacité, s'apprivoise jeune ou dans quelques années.

Son créateur l'a voulu ainsi. Toujours sur le fil, un funambule du goût qui jamais ne faillit... et tire d'une récolte à maturité et d'un élevage de 8 mois sur lies une expression moderne et ambivalente du terroir. Quand la beauté de la nature rencontre la force de l'imaginaire.

INSTANTS DE CONSOMMATION

A servir en apéritif ou pour accompagner grillades ou cuisine asiatique épicée.

Sa structure lui permet également d'évoluer favorablement jusqu'à 2-3 ans. Servir frais entre 9-11 °C

2022 Encore Soif Rosé

Commenté par Sebastian Russold

Winner of the Sommelier Trophy, German Sommelier Union, at the 2021 Germany's Best Sommelier competition.

Description :

Dans le verre, ce rosé dévoile une teinte rouge framboise intense. La couleur seule suggère qu'il ne s'agit pas d'un rosé léger, une présomption rapidement confirmée par le nez. Un bouquet fruité et intense de fraise et de framboise mûres se déploie, complété par des notes subtiles d'hibiscus et d'orange sanguine.

En bouche, le vin est puissant sans être trop lourd. Les fruits bien mûrs, voire légèrement surmûris, confèrent au vin une expérience gustative intense et ronde. Ce vin est sec, cependant le fruit mûr donne une sensation de douceur. Outre les baies, le vin évoque des notes de jus de grenade avec une amertume nuancée qui équilibre habilement les nuances sucrées. Malgré sa robustesse, le vin conserve une qualité rafraîchissante et exprime pleinement son potentiel, en particulier lorsqu'il est associé à un plat. L'orange sanguine et la fleur d'hibiscus ajoutent une couche supplémentaire au vin, ce qui en fait le compagnon idéal des délices culinaires.

Accord mets et vins :

Un jambon cru accompagné de melon se marie à merveille avec ce vin. L'intensité fruitée, combinée à la salinité du jambon et à la douceur du melon, crée une harmonie parfaite. Le vin se marie également très bien avec une salade de poulpe bien relevée. Pour les végétariens, une aubergine BBQ avec salade de couscous, grenade et ras el-hanout est recommandée, car elle s'harmonise parfaitement avec le fruité et le corps puissant du vin.

Quand déguster ce vin :

Ce vin déploie au mieux ses qualités lorsqu'il est dégusté avec de la nourriture. Il est particulièrement adapté pour accompagner un barbecue, offrant une alternative plus légère au vin rouge.

Recommandation de service :

Pour ce vin, je recommande d'utiliser un verre à vin blanc et de le servir à une température comprise entre 9 et 11°C. Cela permet aux arômes et aux saveurs de se développer pleinement, vous permettant ainsi de savourer tout le fruité du vin. Ce vin n'a pas besoin d'être décanté.

Pourquoi choisir Encore Soif Rosé 2022 :

Ce vin séduit par son fruité corsé et son intensité. En tant que rosé robuste, il constitue un excellent substitut au vin rouge et devrait être exploré en tant que complément de la nourriture plutôt que d'être dégusté en solo sur la terrasse.

