

LA DEMOISELLE

by BARON DE MONTFAUCON

2019 IGP Gard



MILLESIME :

Le millésime 2019 est définitivement solaire et marqué par la chaleur et la sécheresse. Heureusement, l'automne et l'hiver précédent ont été bien arrosés, les réserves d'eau des sols ont permis aux vieilles vignes dotées d'un enracinement profond de bien résister à cette épreuve.

Il en résulte néanmoins des petits rendements et une baisse de récolte de l'ordre de 40% par rapport à une année moyenne.

Les vins sont intenses et concentrés, bénéficiant tout de même de la fraîcheur caractéristique de notre terroir qui en font un « grand millésime ».

INSPIRATION :

Depuis 1315, la baronnie de Montfaucon est citée fief de la couronne de France. La Demoiselle de Montfaucon était le nom attribué à la jeune fille du Baron. « Vive et joyeuse », ce vin est à son image. Avec ses notes de pêche, de fruits rouges et d'agrumes, ce rosé frais et gourmand vous enchantera en toutes occasions.

Dessin par François-Odon de Pins.

CÉPAGES :

30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Carignan, 10% Counoise

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Ce rosé est issu d'une partie par saignée suite à une macération de maximum 18 heures, et par pressurage direct pour l'autre partie. Les jus sont fermentés entre 18 et 20°C afin de garder les arômes de fruit naturels. L'élevage se fait sur les lies en cuve béton. Mis en bouteille cinq mois après la récolte.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Nez charmeur sur petits fruits rouges (fraise, framboise), évoluant sur pâte d'amande (frangipane).

La bouche est généreuse aux arômes de groseille et de pêche. La finale est rafraîchissante sur le caractère acidulé du pomele.

SUGGESTIONS :

Poulet aux citrons confits

Tian de légumes à la provençale

Paëlla, et tous les BBQ et leurs accompagnements!