

## Nans 2019

### AOP Ventoux – Rosé

#### Cépages

Le Cinsault a toujours été majoritaire dans notre cuvée de rosé.

En 2019 notre récolte de Grenache a été bonne ce qui nous permet de retrouver l'équilibre classique de cette cuvée entre Cinsault et Grenache.

L'assemblage final est donc ainsi :

- 70% Cinsault
- 30% Grenache noir

#### Terroir

Cinsault : situé dans la partie haute d'une jolie parcelle exposée nord sur des complexes d'argile verte de Mormoiron, riches en éléments carbonatés permettant une bonne rétention de l'eau

#### Vinification

Récolte manuelle à maturité optimale

Pressurage en grappes entières avec une extraction douce et lente du jus.

Fermentation à basse température (14°C) en cuve inox

#### Dégustation

Robe superbe, aux nuances rose poudré.

Nez charmant de gelée de groseille, de cerise Napoléon et de poivre blanc.

Attaque en bouche flatteuse sur la fraise Tagada.

Finale tonique et désaltérante voire saline.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

#### Accords culinaires

Magnifique en apéritif avec de la tapenade verte, il se marie parfaitement avec une cuisine méditerranéenne légère, les poissons à la plancha, mais aussi des viandes grillées aux herbes de Provence, les légumes grillés et marinés dans l'huile d'olive...

Très bien également avec fromage de chèvre et carpaccio de fruits frais

Conservation : 3 ans en cave