



LES IMPATIENS La Belle Simone

VDF Rosé, France



Couleur : Rosé

Appellation : Vin de France (Languedoc)

Cépages : Syrah

Vinification & Élevage

Vendanges : De nuit ou très tôt le matin pour préserver la fraîcheur et éviter l'oxydation.

Tri : Tri sur table à l'arrivée au chai.

Vinification :

Pressurage : Pressurage direct pour obtenir une robe claire.

Macération : Macération pelliculaire courte (moins de 2 heures) pour extraire la couleur désirée et les arômes.

Fermentation : Fermentation alcoolique à basse température (16-18°C) pour conserver le profil amylique et les arômes frais.

Levures : Utilisation de levures sélectionnées pour renforcer le profil aromatique (banane anglaise, bonbon, fraise, etc.).

Élevage :

Cuves : Élevage court en cuves inox.

Durée : De 3 à 5 mois.

Objectif : Préserver la fraîcheur, la vivacité et les arômes de fruits primaires.

Profil : Rosé de plaisir, facile à boire, à la fois gourmand et élégant.

Accords Mets & Vins

Température de service : Très frais, 8-10°C.

Accords classiques : Idéal en apéritif, avec des salades d'été, des grillades de poisson ou de volaille, des plats exotiques, des sushis, et des plats épicés.

Accords originaux : Cuisine asiatique, tapas, mezzés.

Potentiel de garde

À boire dans l'année



Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine.

Tel (+33) 02 57 57 95 39

maisongodinat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION