

VIGNES
COOPÉRATIVES

VICA

FRUITÉ CATALAN

A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON

R O S É

Photo non contractuelle



// TERROIR

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs terroirs de sols profonds : arènes granitiques, alluvions caillouteuses et schisteuses, arènes sablo-limoneuses. Chaque parcelle suit un cahier des charges rigoureux définissant les pratiques viticoles (taille, surface foliaire, rendement, suivi sanitaire), ainsi que le profil du vin.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache Noir.

// VINIFICATION

La récolte a lieu tôt le matin afin de conserver toute la fraîcheur des arômes du raisin. La Syrah et le Grenache noir subissent une macération pelliculaire courte de 10 h maximum à 20 °C. Les moûts ainsi obtenus font l'objet d'un débouillage à froid très serré, puis fermentent à basse température avec des levures sélectionnées, afin de développer au mieux les arômes fermentaires et variétaux.

// ÉLEVAGE

Quelques mois en cuve sur lies fines, puis conditionnement précoce pour préserver les arômes fruités.

// DÉGUSTATION

Paré d'une robe rose tendre aux reflets pivoine, ce vin séduit par son parfum fruité et fleuri. La bouche, fraîche et intense, dévoile des arômes de grenade, de groseille et de framboise.

Ce vin doit être bu jeune pour apprécier pleinement tous ses arômes.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif accompagné de tapas, ce Fruité Catalan réserve de savoureuses alliances avec des salades estivales, des ratatouilles ou des taboulés. Il saura aussi se dévoiler avec des rougets grillés ou des grillades.

♥ **Coup de coeur** : Carpaccio de bœuf mariné au piment d'espelette et au basilic.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 8 et 10°C.