



DOMAINE SAINT-ANDRÉ

VINS DE L'ARCHIPEL

Folie d'Inès naît sur une terre de caractère, inondée de lumière et tempérée par les brises marines. Ce rosé est le messager d'un terroir généreux et singulier, comme un rappel de la douceur de vivre méditerranéenne.

VINIFICATION

Les vendanges ont lieu de nuit, quand les températures sont les plus fraîches. Après la vendange, le pressurage direct intervient sous atmosphère inerte. Le débourage est statique et les jus fermentent à basse température, en cuves inox thermorégulées, pendant 15 jours. Le vin est ensuite élevé sur ses lies fines, avec des bâtonnages réguliers.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe rose est particulièrement pâle et délicate. Au nez, les arômes de petits fruits rouges sont magnifiés par des notes de fleurs séchées. La bouche est nette et vive. La sensation de fraîcheur s'achève sur une finale croquante et ciselée.

ACCORDS METS & VIN

Folie d'Inès Rosé se déguste frais, accompagné d'une salade de figues à la Feta, d'une quiche aux légumes du soleil, d'un Risotto aux asperges et à la truffe d'été, ou encore d'une soupe au Pistou.



Folie d'Inès Rosé
100% Grenache Noir
IGP Pays d'Oc