

JAVA

Les Terres Joyeuses

2024

Rosé fruité, frais et gourmand

CÉPAGES

60% Merlot – 40% Cabernet Franc, jeunes vignes de 4 à 10 ans.

VINIFICATION & ELEVAGE

Dégustation régulière des raisins pour trouver le pic aromatique fruité du cépage. Pressurage direct du raisin dans la foulée sous inertage (sans oxygène) grâce au pressoir Inertys. Obtention du jus très clair, aromatique, mis en stabulation à 5° C pendant 15 jours.

Lancement des fermentations à partir de levures sélectionnées et avec une température contrôlée 16-18° C. Pas de fermentation malolactique. Elevage sur lies fines pendant 4 mois en cuves inox. Sucre résiduel : 5 gr/l

Rosé plein de fruits et de vigueur avec une sensation de fraîcheur sur une finale florale et gourmande :

C'est un vrai rosé océanique !

Température de service : 5-8 °C

Accompagnement: Tapas terre et mer, pizzas, salades composées, saumon grillé, jambon de Bayonne, chipirons, légumes grillés, saucisses fines et viandes blanches grillées

JAVA, c'est le vin de comptoir, de retrouvailles entre amis où rien ne compte plus que le plaisir de l'instant partagé ... Son caractère à la fois vif et rond en bouche en fait un vin agréable pour une consommation de tout instant !



FAMILLE FEZAS

MAISON FEZAS - 32100 LARROQUE/ L'OSSE
MAISONFEZAS@CHIROULET.COM WWW.CHIROULET.COM
TÉL : 05.62.28.02.21 FAX : 05.62.28.41.56

