



Diamant Rose

Un vignoble vigoureux, des vignes résistantes et un sol vivant, voilà les bases d'un bon vin bio. L'objectif du Clos du Château est d'obtenir des vins remarquables, exprimant les caractères du terroir et du cépage en harmonie avec la nature.

Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité puisqu'aucun pesticide de synthèse ni engrais chimique sont utilisés depuis 2017.



APPELLATION

Genève

CÉPAGE

50 % Gamay 50 % Syrah

DENSITE

Forte densité de plantation (10 000 ceps/ha) : mode de conduite hautement qualitatif, faible production de raisins par cep.

ÉLABORATION

Par pressurage direct : idéal dans l'élaboration de rosé « moderne », gage de vivacité et de fraîcheur aromatique. Il est vinifié tel un vin blanc et fermenté à basse température (15°C).

NOTES DE DÉGUSTATION

Teinte rose gris. Nez de framboise, pamplemousse, de pêche et de bonbons anglais. La bouche est douce, bien équilibrée (fraîche) et présente une bonne longueur.

METS & VIN

Idéal à l'apéritif ou avec des plats de légumes, des salades estivales, des tartares, du poisson et des desserts de fruits.

GARDE

Dans les 2 ans.

