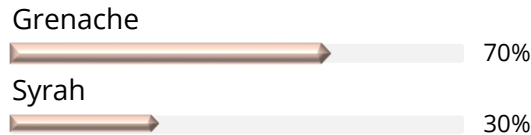




IGP Côtes de Thongue | Millésime 2025

Cépages



Histoire

Inspirée de la légende de « Sauto Roc », cette gamme puise son identité dans un imaginaire local, où l'on raconte qu'un dragon, lassé du silence, s'amusait à bondir de colline en colline. Endormi quelque part entre les reliefs, il semble encore veiller sur ce paysage vallonné, façonné par le temps et traversé par la Thongue, ce cours d'eau qui a prêté son nom à l'IGP. Au cœur des Côtes de Thongue, nos vins expriment avec justesse la singularité de ce terroir : des cuvées de caractère, marquées par la fraîcheur, l'équilibre et l'identité de leur origine.

Terroir

Sols argilo-calcaires et limoneux.

La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.

Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.

Pressurage direct - Séparation des dernières presses.

Débourbage - Fermentation à 16°C avec des levures sélectionnées.

Soutirage puis élevage sur lies fines pendant 2 mois.

Conservation en cuve

Dégustation

Robe rose intense et lumineuse. Le nez est expressif et gourmand, dominé par des arômes de grenadine et de fraise fraîche. En bouche, ce rosé se montre tout en finesse, avec une matière légère et souple. La finale, plus acidulée, apporte du relief, prolonge la sensation de fraîcheur et laisse une impression croquante et salivante.

Accords mets & vins

Ce rosé est idéal pour un apéritif entre amis, autour de tapas légèrement relevées et de charcuteries fines. À table, il accompagne très bien des salades estivales comme une tomate-mozza-basilic, ainsi que des grillades. Il se marie aussi avec une cuisine exotique aux épices douces, pour un accord frais, gourmand et facile à partager.



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.

