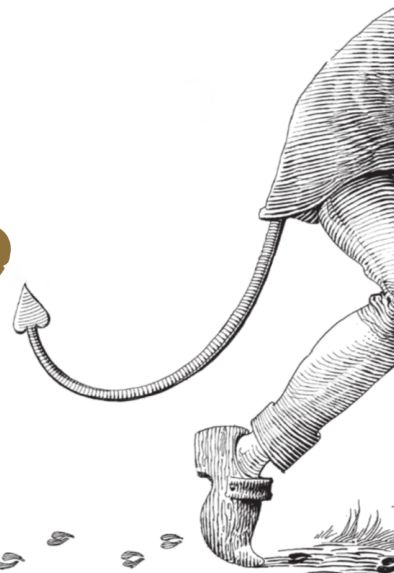


# Rosé d'ENFER

SAINT MONT  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



## HISTOIRE

C'est l'histoire d'un diable, un brin canaille et déguisé en vigneron - affublé d'un béret et chaussé de sabots, qui succombe à la tentation et devient voleur de raisin dans les vignes de Saint Mont. Son nom : Belzébuth DEVIL, né en 1981, comme l'appellation Saint Mont...

## TERROIR

Quarante sont hectares cultivés sur des sols argilo-sableux à argilo-limoneux. Les parcelles ont été sélectionnées en situation fraîche (exposition nord / ouest) pour privilégier l'expression aromatique des raisins rouges destinés à l'élaboration des rosés. L'assemblage des cépages locaux - **Pinenc** et **Cabernet Sauvignon**, met en lumière le Pinenc, qui apporte la pointe de vivacité caractéristique à Rose d'Enfer.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

A la vigne : vendanges nocturnes pour préserver tous les arômes du raisin.  
Au chai : rosé de pressée, après macération pelliculaire courte.  
Élevage en cuve inox, sur lies fines, avec une température de fermentation alcoolique régulée à 18°C, durant environ 3 mois.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose clair aux reflets bleutés.  
Arômes de fruits rouges – groseille et cassis, et notes de framboise.  
Belle fraîcheur en bouche, avec une pointe de vivacité et une finale gourmande.

## ACCORDS METS ET VINS

Grâce à sa fraîcheur diabolique, Rosé d'Enfer vous promet des apéritifs irrésistibles et désaltérants, suivis de repas d'enfer autour d'une cuisine contemporaine et des plats des 5 continents. Un pêché mignon avec des salades estivales, des grillades, des gambas et du poisson à la plancha.

*“ Goûtez au fruit défendu ! ”*



Carton 6 x 75cl



Plaimont

