

Les VIGNES DU vent

INDEX DE
COMPLEXITÉ
COMPLEXITY INDEX

78

VIN DE FRANCE

DÉCALÉ | 20 IMPERTINENT | 16 MALICIEUX | 10
QUIRKY | CHEEKY | MALICIOUS |
ÉROTIQUE | 10 DISRUPTIF | 22
EROTIC | DISRUPTIVE |

VIN VRAI & JUSTE_

CE VIN EST LE FRUIT DE VIGNES COOPÉRATIVES SITUÉES AU CŒUR DES PYRÉNÉES-ORIENTALES. DES VIGNERONS ONT DÉCIDÉ DE S'ÉMANCIPER DE TOUS LES DOGMES POUR UNIR LEUR TALENT ET LEUR SAVOIR-FAIRE, SANS ESPRIT DE CLOCHER. LES JUS QUI EXPRIMENT LA PHILOSOPHIE DES VIGNES DU VENT, SONT SÉLECTIONNÉS PAR UN CONSORTIUM D'ŒNOLOGUES AVEC POUR SEULE EXIGENCE : LA QUALITÉ INTRINSÈQUE DU VIN.
// CE VIN SE PASSE DE CONCOURS DE BEAUTÉ_

GENUINE, HONEST WINE_

FRUIT OF COOPERATIVE VINES, THIS WINE FREES ITSELF FROM ALL DOGMAS: NO APPELLATION, NO EXPERT RATING, JUST THE TALENT OF THE WINE. THE PHILOSOPHY OF VIGNES DU VENT PURSUES A SINGLE OBJECTIVE: THE INNER QUALITY OF THE WINE_

// CÉPAGES

VARIETAL RANGE

SYRAH/GRENACHE NOIR

// VINIFICATION

WINEMAKING

La cueillette manuelle a lieu uniquement le matin pour conserver la fraîcheur. La vendange égrappée et foulée va macérer pendant 6 à 12h. Après pressurage, les jus d'égouttage sélectionnés pour cette cuvée sont débouffés au froid. La fermentation se déroule à basse température avec des levures adaptées. Elevage sur lies fines en cuve pendant 3 à 6 mois.

The grapes are picked by hand in the morning to retain freshness. The destemmed and crushed crop macerates for 6 to 12 hours. After pressing, the free-run juice selected for this wine is cold settled. Fermentation occurs at low temperatures with the suitable yeast. Ageing on fine lees in tanks for 3 to 6 months.

// DÉGUSTATION

TASTING NOTES

La teinte bois de rose est soulignée par des reflets fuschia. Explosif au nez, on trouve des notes de framboise, fruits des bois et de cassis. L'attaque d'une belle amplitude est complétée par un joli volume et des notes fruitées. La finale est longue avec une pointe acidulée.

The rose wood tinge is enhanced by fuchsia highlights. Explosive aromas on the nose include raspberry, forest fruits and blackcurrant. Beautifully full attack bolstered by lovely volume and fruit notes. Long finish with a tangy touch.

// ACCORDS METS & VINS

FOOD PAIRINGS

Ce rosé gastronomique peut s'apprécier très frais à l'apéritif mais accompagnera très bien toutes vos grillades de viandes blanches et de poissons ainsi que des gratins de légumes ou une poêlée de légumes du soleil. Il sera parfait avec un couscous ou une paëlla. La cuisine exotique type thaï ou chinoise s'accordera très bien avec cette cuvée.
Température de service : À servir entre 8 et 10°C.

This gourmet style rosé can be enjoyed very well chilled as an aperitif but also pairs extremely well with grilled white meats and fish as well as vegetable gratins and pan-fried Mediterranean vegetables. The perfect partner for couscous or paella, it also works very well with Thai or Chinese cuisine.

Serving temperature: Serve at between 8 and 10°C.

