

ALPILLES

Alpilles, IGP Alpilles, Rosé, 2022 75cl

IGP Alpilles, France

Cette jeune dénomination a été créée il y a tout juste 10 ans.
Elle se situe au nord des Bouches du Rhône au pied du massif des Alpilles.

PRÉSENTATION

Ce massif, qui s'étend sur 25 km depuis la vallée du Rhône jusqu'à la vallée de la Durance, présente de nombreuses plaines offrant une agriculture très variée. Les terres les plus fraîches autorisent l'élevage et notamment du mouton, les sols plus secs et moins fertiles porteront les vignes, alors que les sols les plus arides serviront à la culture d'olivier. Enfin les sols les plus fertiles autoriseront le maraîchage et l'arboriculture.

Les Opies est le point culminant de ce massif, à 498 mètres d'altitude, dans la partie orientale des Alpilles. Ce sommet doit son nom à la mauvaise transcription du nom provençal Aupiho du massif (qui signifie « petites Alpes »).

TERROIR

Le soleil et le mistral nous rappellent que ce terroir est bien une caractéristique méditerranéenne comme en témoignent les cépages Grenache, Cinsault, Syrah et Carignan qui font la typicité de cette IGP Alpilles.

Paradis des oliviers, le vignoble trouve également un milieu favorable sur les dépôts de caillouteux très caractéristiques de cette région. Un secteur qui se distingue par une nuance climatique qui en fait une zone précoce, peu gélive, chaude et plus arrosée (650 mm/an).

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAÎTRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Un rosé dans pure tradition Méridionale, où le mariage du grenache et du cinsault offre une belle robe éclatante d'un rose très pâle aux nuances grises, limpide, bel aspect.

Le nez est agréable, il exhale des parfums de fruits à chair jaune (la pêche, l'abricot) avec également des touches de framboise et de grenade. L'aération ajoute une fragrance sur le melon et une touche d'agrumes du type pamplemousse rose. C'est un nez simple mais agréable et net. En bouche même principe avec un vin bien parfumé, l'attaque est tendre et ronde avec quelques accents acidulés. À l'évolution c'est un rosé léger presque gouleyant qui est animé par une bonne fraîcheur qui porte la bouche jusque sur la finale. L'ensemble est désaltérant, pimpant et friand, sans chichis. Finale d'une longueur honorable entre la pêche de vigne et des touches d'agrumes.

SERVICE

Servir entre 6° et 8°C



Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille		Barcode pack		Barcode Carton
Bourgogne Amarante					750	47704	3269210255663		3269210505195		3269210105975
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL		480	5	16	1.35	8.31	690	31	8.63	31.6*18.4*27.2	120*80*175

