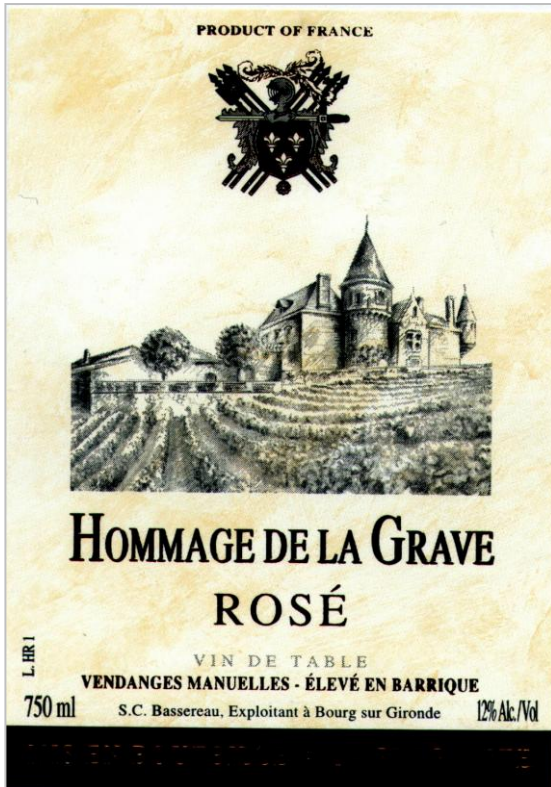




« HOMMAGE » de la Grave  
100% CABERNET SAUVIGNON



VIGNOBLE

SUPERFICIE : 45 Ha (42 Ha de rouge et 3 Ha de blanc)

NATURE DU SOUS-SOL : Argilo-calcaire

NATURE DU SOL : Graveleux (Graves rouges) et argilo-silicieux

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

VITICULTURE

Culture raisonnée et organique.

PARTICULARITES : Suivi de règles strictes - Charte de Production Qualitative - dans le respect de notre environnement, du fruit et du terroir.

VENDANGES : Manuelle en cagette

Tris successifs de la récolte.

RENDEMENT : Entre 40 et 45 HI/ha

VINIFICATION

Macération courte dans le pressoir pneumatique (grappes entières)

Fermentation alcoolique sur lies fines en barriques avec batonnage à basse température. (14°C)

ELEVAGE

Elevage en barriques de chêne neuves et de 1 an (6 mois).

Bâtonnage hebdomadaire des lies fines

COMMENTAIRE DEGUSTATION : Un Rosé d'exception !

« Hommage » est la preuve que le rosé peut aussi être un vin magnifique.

Vin rosé issu de pressée, inhabituel et étonnant.

Découvrez sa couleur, vous y puiserez un plaisir réel, original et subtil. Il se boit sans attendre.

Au nez, des notes de fruits (fraises de bois en particulier) relevées d'épices sont alliées à un boisé bien fondu...Très longue bouche et d'une belle rondeur surprenante, il révèle une grande finesse dont on ne se lasse pas.