

VILLA IDA

ROSE

MILLESIME : 2023
REGION : Bordeaux
AOP : VDF - rosé
SOL : terre fine argilo-graveleuse
CEPAGES : 100 % Cabernet sauvignon
ALCOOL : 14 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

Vinification

Vendange égrappée, pressurage direct.
Mise en jarres après débourage pour la fermentation alcoolique.

Elevage

Elevage sur lies fines en jarres. Léger collage avant mise en bouteille.
Nos jarres sont faites à la main et proviennent de la poterie Goicoechea dans le Pays Basque reconnue pour son savoir-faire artisanal de grande qualité.

ROBE : saumonée pâle.
NEZ : très fin sur notes de fruits frais : pêches, brugnons, ...
BOUCHE : Bel équilibre, fraîche et finale aromatique persistante, soyeuse et longue.

Accords

A l'apéritif. Sushis, carpaccio de poisson, risotto aux crevettes.



Notre rosé des beaux jours, un plaisir-coupable ! Une belle complexité aromatique, de la gourmandise et beaucoup de finesse. L'attaque est légère, le vin délicat et aérien pour vous accompagner sans lourdeur ni amertume.

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique