

ROSÉ DÉLICE

ROSÉ



CHARLEMAGNE
CARCASSONNE

DOMAINE LYCÉE CHARLEMAGNE





ROSÉ délice

75 cl
IGP Cité de Carcassonne
Rosé délice
2022
Rosé

CERTIFICATION

Vin en agriculture biologique



VIGNOBLE

Sols sablonneux d'alluvions et argilo-calcaire
Surface : 22 ha
Densité : 4400



VITICULTURE & VENDANGES

Taille / Palissage : Guyot
Entretien du sol : Intercepts et cultivateur
Protection phytosanitaire : Agriculture Biologique



Récolte : Vendanges mécaniques et manuelles
Rendement : 60



VINIFICATION

Vinification : au domaine, rosé de saignée pour la syrah et un pressurage direct pour le Cabernet Franc
Élevage : en cuve inox
Cépages : 50 % Syrah, 50 % Cabernet Franc



DÉGUSTATION & ACCORDS

Couleur : Robe rosé soutenue, brillante aux reflets cristallins.

Bouquet : Une belle fraîcheur qui révèle des arômes de petits fruits rouges ainsi que des agrumes tels que le pamplemousse.

Bouche : Une attaque en bouche vive et tonique. Des arômes qui révèlent des parfums floraux. Une finale bien équilibrée.

Durée de garde : 2 maximum

Température : entre 8 et 10 °C



Note sommelier : Un rosé d'apéritifs, qui peut accompagner des grillades ou des mets exotiques et asiatiques.

RESPECTER TRANSMETTRE INNOVER

Le Domaine du Lycée Charlemagne est une unité de production agricole liée à l'Enseignement Agricole Public. Il est au diapason des enseignements dispensés sur le Campus Terre & Nature. Son équipe pratique quotidiennement une agriculture de précision, une agriculture durable, le respect de la biodiversité. Il contribue par son implication en appui des apprentissages autour des sciences du vivant à former les agricultrices et agriculteurs de demain.



CHARLEMAGNE CARCASSONNE

Domaine Lycée Charlemagne
Route de Saint-Hilaire
11000 Carcassonne
06 74 63 39 10
expl.carcassonne@educagri.fr

