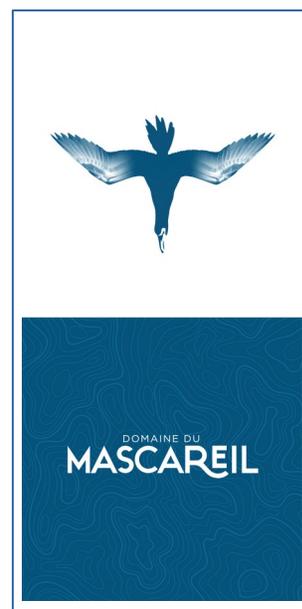


DOMAINE DU
MASCAREIL
CASTELNOU

Rosé
Millésime 2019
IGP Côtes Catalanes
Production : 808 Bouteilles



Le terroir :

Les sols sont constitués d'argiles rouges et jaunes mêlées d'éclats de calcite, caractéristique majeure du terroir des Aspres. Le site est préservé au milieu de la garrigue du plateau de Castelnuou, à 300 m d'altitude. Les vignes sont conduites en agriculture biologique et biodynamique pour respecter cet environnement.

Les fruits :

Les raisins destinés au rosé du Mascareil, sont issus d'une parcelle plantée en 1962. De vieux gobelets, exclusivement de Grenache noir, sélectionnés spécifiquement sur la partie basse de la parcelle, pour préserver la fraîcheur du fruit.

La vendange :

Récoltée au plus frais de la journée, en cagettes, pour préserver l'intégrité des fruits et ralentir au maximum l'oxydation naturelle des raisins. Un rigoureux tri des grappes est assuré par l'équipe de vendange.

La vinification :

Ramenés à la cave, encore frais, les raisins sont directement pressés, à l'abri de l'oxygène, pour en exprimer un jus plein de fraîcheur. Ce moût est fermenté sans artifice, à basse température, et élevé en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

La dégustation :

De couleur rose très pâle, avec de légers reflets orangés caractéristiques des rosés de Grenache.

Des notes aromatiques de fruits rouges font suite à une pointe d'écorce de pamplemousse.

L'attaque fraîche et enveloppante révèle des arômes de fruits rouges comme la grenade et la fraise des bois.

Une texture riche et douce porte le Rosé du Mascareil dans sa longueur.

Température de service fraîche, entre 10 et 12°C.

Les accords mets-vin :

Le rosé du Mascareil se suffira à lui même lors d'un apéritif, mais s'exprimera encore mieux sur des crustacés comme une plancha de gambas, un tartare de langoustines ou un carpaccio de saint jacques à la mangue. En dessert, avec une compotée de pêches aux amandes ou une amandine de pêche blanche.