

# SPONTANE ROSE 2018



HAUTS BAIGNEUX

Le Printemps très favorable a permis une floraison remarquablement précoce, de très belles sorties de grappes. Ces vendanges resteront gravées dans les esprits, et promettent **un millésime exceptionnel.**



## LE DOMAINE ET LE VIN



- **Appellation & Cépage :**

95% Syrah, 5% Duras

- **Vignes :**

Vendanges manuelles.

- **Terroir :**

Minéralité, citrus, fruits à fleur jaune, fleur blanche, joli gras la définissent.

- **Vinification :**

La fermentation spontanée (levures indigènes) commence sans ajout de sulfites. A 20°C, les levures indigènes repartent naturellement puis, à 17g de sucres résiduels naturels, nous mettons en bouteille pour la prise de mousse. Après 2 mois, la prise de mousse est terminée, il reste moins de 1g de sucre résiduels, Spontané est presque prêt. Dernière étape, le dégorgement sans aucun ajout pour respecter le fruit naturel. Voici Le Spontané, crée sans aucun intrant d'où l'appellation naturel.



## DEGUSTATION

La fine bulle porte une aromatique fruitée et minérale. L'équilibre en bouche est soutenu par une belle fraîcheur.



## CONSEILS DE DEGUSTATION

- Apéritif,
- Desserts

**Potentiel de garde :** 10 ans

12,5°VOL.