

Mas de Cynanque

AOC SAINT CHINIAN
Cuvée Fleur de Cynanque rosé



Sol:

Terrasses du Villafranchien argilo-calcaires sur lesquelles on retrouve des blocs de grès rouge qui font la particularité de ce terroir. Les sols rouge sombre accumulent de la chaleur et la restituent la nuit aux raisins, favorisant la maturation des baies.

Climat, exposition :

Climat méditerranéen bénéficiant de la fraîcheur des reliefs situés à proximité. Situé sur un coteau orienté sud-est, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement idéal.

Cépages :

Cinsault 50%, Syrah 20%, Grenache 15%, Carignan 15%.
Ramassés juste à maturité, les raisins apportent fraîcheur et fruits à ce rosé.

Vignoble :

Le travail au vignoble est réalisé dans un grand souci de respect de l'environnement, du cep et du raisin. La qualité naturellement limitante du sol permet d'obtenir des rendements à l'équilibre de 35 hl/ha. Les vignes palissées sont effeuillées côté nord. Les sols sujets à l'érosion ont été enherbés. Des apports d'amendements organiques permettent d'entretenir la vie microbienne et la structure des sols.

Vinification :

Les raisins sont vendangés manuellement, en caissettes. Le tri des grappes est effectué sur la parcelle. Ce rosé est issu de 50% de pressée directe, et de 50% de saignées. Une fermentation au froid lui permet d'obtenir ses arômes très fruités, et un élevage sur lies lui confère sa rondeur.

Dégustation :

Ce rosé allie croquant et rondeur, et offre un palais plein de fruits.
Nez de framboise et de fraise.
Bouche pleine et fraîche, aux notes de fruits rouges et d'agrumes.