

Le Domaine Attilon, engagé en culture biologique depuis 1983, produit sur ce terroir provençal au climat ensoleillé, des vins rouges fins et complexes, des rosés frais et élégants, des blancs secs et aromatiques.



ALLUSION – Rosé

IGP Méditerranée, Rosé 2016



PRÉSENTATION

Le Rosé Allusion du Domaine Attilon est élaboré dans l'objectif d'obtenir un vin d'été léger, sur le fruit, et facile à boire en toutes circonstances. Ce rosé est le fruit d'un assemblage de Caladoc et de Syrah. Le premier est un cépage peu connu mais apporte fraîcheur, fruit et souplesse. Le second permet de relever le tout en offrant une belle intensité aromatique et de la longueur en bouche.

LE MILLÉSIME

Le Caladoc et la Syrah du Rosé Allusion 2016, affichent tous deux cette année une maturité exceptionnelle. Le bel état sanitaire de la vendange a permis de laisser au vin toute son authenticité et ses arômes variétaux.

DÉGUSTATION

Pâle aux nuances « litchi ».
Nez élégant, entre groseille, myrtille, framboise et glycine.
Attaque flatteuse en bouche avec de la sucrosité.

ACCORDS METS-VINS

Convient pour l'apéritif, barbecues, tapas,... mais aussi sur des salades de la mer, truites farcies au barbecue, maquereaux grillés aux herbes, et pour les amateurs sur des makis/sushis.

TERROIR

Sablo-argilo-calcaire

SERVICE

9-10 °C

CÉPAGES

Caladoc : 60 %
Syrah : 40 %

VINIFICATION

Cuve Inox
Rosé de Presse

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool: 13 % vol
Vin rosé Sec (sucres < 1 g/L)

CONTENANTS DISPONIBLES

Magnum (1.5 L)
Bib (5 L)

BOUTEILLES/PALETTE

600 bouteilles

DOMAINE ATTILON

Domaine Attilon - Route de Port Saint-Louis du Rhône, 13104 Mas-Thibert

Contact : contact@attilon.fr

Site internet : www.attilon.fr