

TERRES FALMET

Yves FALMET

Vigneron des Montagnes du Languedoc

Sibylline



Vin rosé
Millésime 2016
12 °
Bouteilles de 75 cl

La cuvée « Sibylline » est un vin rosé atypique, particulièrement au niveau aromatique, car élaboré à partir d'une dominante de raisins de Mourvèdre et d'un peu de Syrah (les rosés du Sud (Provence, Languedoc), étant traditionnellement vinifiés à base de Cinsault, Grenache ou Syrah).
Les rosés typés Mourvèdre restent très rares.

• Côté vigne

Au sein de mon vignoble, en Appellation Saint Chinian, se trouvent la parcelle de Mourvèdre et celle de Syrah qui ont été consacrées à la production de ce rosé.
Les raisins ont été vendangés lorsque le potentiel en sucre a atteint les 12 ° équivalent alcool.
Date de récolte: 13 septembre 2016

• Côté cave

Dès l'arrivée en cave, les raisins sont directement envoyés dans le pressoir.
Le moût obtenu est dirigé vers une cuve et rapidement refroidi.
Après débourage (élimination de lies les plus grossières), le moût a été pompé dans la cuve n° 10.
Dans cette cuve, il a été vinifié à basse température, 15 °c.
Après fermentation et soutirage, ce vin rosé est resté en cuve pour un élevage de 5 mois.
Mise en bouteille : 30 Mars 2017.

• Dans le verre

Ce vin arbore une robe aux reflets rosés pâle.
Au nez, on peut noter une belle intensité aromatique, caractéristique du Mourvèdre.
La bouche est fraîche, ample et généreuse, structurée et raffinée, notes d'agrumes, fraîcheur séduisante en finale, minéralité et suavité.

Se boit jeune mais est également un rosé de garde.

terresfalmet@gmail.com

10 Bd de la République – 34370 CREISSAN - FRANCE

Tel : 00 33 (0)6 20 90 60 84