

# TERRES FALMET

*Yves FALMET*

*Vigneron des Montagnes du Languedoc*

## Sibylline



Vin rosé      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 (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 les parcelles 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 : première quinzaine de septembre.

### • 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 est pompé dans la cuve n° 10.

Dans cette cuve, il est vinifié à basse température, 15 ° c environ.

Après fermentation et soutirage, ce vin rosé reste en cuve pour un élevage de 4 mois.

Mise en bouteille au début de l'année suivante.

### • 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](mailto:terresfalmet@gmail.com)

10 Bd de la République – 34370 CREISSAN - FRANCE

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