



Canet Lamy Rosé

Corbières AOP

- 60 % Picpoul Noir
- 40 % Grenache Noir

Une gourmandise des Corbières

Sol :

La parcelle du 1^{er} carré, présentant une résurgence argileuse favorisant la résistance à la sécheresse

Un cépage oublié

Le Piquepoul Noir est un vieux cépage Languedocien et des Côtes du Rhône. Il est adapté aux conditions sèches et se classe parmi les cépages tardifs. Quasiment disparu aujourd'hui, on retrouve à Fontarèche un ilot de 6 ha planté en 1992. Cousin coloré du Piquepoul Blanc, il s'exprime merveilleusement en vinification rosé.

Vinification :

vendange par matinée fraîche
éraflage et foulage de la vendange
macération à froid pendant 1h30 dans le pressoir drains fermés
long égouttage avec rotations limitées du pressoir
séparation des jus au-delà de 0,2 bars de pression
clarification du moût par flottation
levurage le jour même
fermentation à 16°C

Dégustation :

couleur lumineuse rose saumoné
nez de fruits rouges, fraise, grenadine, légèrement mentholé,
bouche suave et pleine, avec un fruit très gourmand, faible vinosité, et une fin de bouche fraîche et aérienne.

Analyse :

degré 13.50 %vol.