

Instant Complice

AOP CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ

Découvrez notre Instant Complice 2023, un délicieux Côtes-du-Rhône rosé en agriculture biologique.

Élaboré avec amour et respect de la nature, ce millésime vous séduira par sa fraîcheur fruitée, ses arômes subtils et son caractère unique. Une cuvée qui saura créer des moments complices et mémorables à partager entre amis ou en amoureux.

2023



Fruité et léger



Belle robe brillante, pâle aux reflets peau de pêche.



Le nez est expressif, gourmand aux arômes de fruits rouges frais, fraise et framboise des bois.



L'attaque en bouche est rafraîchissante, marquée par une agréable vivacité, où les notes de fruits rouges s'expriment pleinement, lui conférant une appétissante gourmandise !

VIN

Vendange :

Mécanique

La vendange mécanique permet une récolte plus rapide et efficace et de récolter les raisins à maturité optimale. De plus, elle préserve la qualité des raisins en évitant les manipulations excessives, idéal pour les cépages délicats.

Vinification :

Égrappage
Pressurage
Débourbage
Fermentation

Les raisins sont égrappés et pressés dès leur arrivée à la cuverie. La décantation naturelle par le froid assure le débouillage (24-48 h en moyenne).

Les températures de fermentation sont rigoureusement contrôlées pour obtenir un vin frais et aromatique.

Élevage :

Cuve Inox
Mise en bouteille

Élevage en cuves inox sans fermentation malo-lactique pour préserver la fraîcheur souhaitée.

Puis mise en bouteille au début du printemps.

VIGNE



Cépages :

Grenache Noir, Cinsault

Cet assemblage offre une harmonie parfaite entre structure et fraîcheur, créant un équilibre délicat. Le Grenache noir apporte la richesse des fruits rouges, tandis que le Cinsault apporte une vive vivacité et des arômes floraux, donnant naissance à un rosé élégant et rafraîchissant, idéal pour de multiples occasions.

Un vin qui incarne parfaitement le charme de la Provence.

Terroir :

Sol sableux

Les sols sableux sont un atout précieux pour ces cépages car ils favorisent un drainage rapide et efficace. Cela permet de maintenir un équilibre hydrique optimal pour les racines, offrant ainsi aux raisins une maturation homogène.

En conséquence, les vins issus de ces sols présentent une fraîcheur inédite tout en préservant la typicité et la complexité aromatique de chaque cépage.

Accords :



10 - 12° C

50 - 55° F



Apéritif



Charcuterie



Grillade



Salade estivale



Viande blanche



Domaine Le Puy du Maupas

1678 Route de Nyons

84110 Puyméras



domaine@puy-du-maupas.com



www.puy-du-maupas.com



04 90 46 47 43

06 18 54 12 75