



Sylvain BAUMANN
3, rue Neuve
11200 BIZANET
Tél : +33 (0)6.14.47.73.66
Sylvain.baumann@gardiole.fr

GARDIOLE

2013
Rosé

IGP Hauterive Rosé

~~~~~

**Vin biologique**  
**frais et aromatique**

---

## Cépages :

Syrah,  
Carignan,  
Mourvèdre,....une pointe de cinsault.

## Millésime:

2013, a été une année très atypique. Le retard de maturité (environ 3 semaines) à repousser les débuts des vendanges fin septembre. Cela a permis au raisin de mûrir plus lentement donc de donner des vins plus frais, plus aromatique, moins alcooleux et moins tannique,....des conditions idéales pour un bon rosé.

## Récolte & Vinification :

Récolte manuelle, pressurage direct, puis stabulation au froid (5°C) durant une bonne semaine.

Pas de levurage (levure indigène), aucun ajout, fermentation lente (voire très lente) avec régulation de la température (environ 18°C)

N'a subi qu'un sulfitage (petit) au moment de la mise en bouteille, ce qui permet de diminuer à l'extrême les doses de sulfites. (environ 15% de la dose homologuée)

Vue que ce vin n'a subi ni collage, ni filtration, il est possible (voire inévitable) qu'un léger dépôt apparaisse au cours du stockage.

## Dégustation et conseils:

**Couleur :** rose assez soutenue (loin de la mode actuelle)

**Au nez :** complexe, aromatique, sympathique et frais.

**En bouche :** Attaque franche, souple, et assez vive

Milieu de bouche ronde, dominé par des arômes de fruits frais (fraise,...), Finale complexe avec une bonne persistance sur le fruit (framboises,...).

Avec quoi boire ce rosé ?

Je serais tenté de vous dire, « comme vous voulez et quand vous voulez ! », à l'apéritif, sur le repas, sur le dessert,....température idéale sortie de frigo (5°) pour l'apéritif, légèrement plus chaud (10°C) en remplacement d'un vin rouge pour le repas.