

# LA FAMILLE DES VINS DE BEAU VIGNAC

## IGP Côtes de Thau Moelleux Rosé

### Cépages

Cinsault, Grenache Noir, Syrah

### Terroir

Les vignes sont situées sur des terrasses argilo-calcaires, appelées Costières, datant du Pliocène à structure géologique de marnes rouges, sables, graviers, molasses à esquilles calcaires surplombant l'Étang de Thau. Elles bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré par les influences maritimes et d'un microclimat sous l'influence de l'étang de Thau. Les nuits y sont plus fraîches que dans l'arrière pays.

### Vignoble

Sélections parcelaires du terroir classé IGP Côtes de Thau.  
Suivi de la maturité.  
Raisins récoltés de nuit à maturité entre 13,5° et 14,5°.

### Vinification

Pressurage direct.  
Clarification à froid pendant 48 heures à 8°C.  
Fermentation lente sous température contrôlée (15°C).  
Arrêt de la fermentation alcoolique à 12,5° par filtration pour conserver du sucre résiduel.  
Elevage en cuve.

### Robe

Robe limpide et brillante d'une couleur saumonée soutenue de brillance.

### Nez

Nez puissant déclinant des notes de fruits rouges (cassis, framboise) et d'agrumes très mûrs (mandarine, orange).

### En bouche

Entrée en bouche souple et délicate, une belle sensation de douceur. La bouche est gourmande aux arômes de bonbons aux fruits rouges (fraises des bois, framboises, cassis) et de sirop de grenadine. La finale dévoile une longue persistance aromatique sur les fruits rouges des bois et d'agrumes mûrs, et une persistance gustative équilibrée entre fraîcheur et sucrosité.

### Température de service 8°C

### Accords Mets et Vin

Le Moelleux Rosé est donc un vin atypique qui vous surprendra par son équilibre de fraîcheur, de sucrosité et surtout par son intensité aromatique. Si vous recherchez la douceur et le fruité d'un moelleux Rosé original pour l'apéritif, ce vin vous est destiné ! Il s'accorde aussi sur des fromages frais de chèvre, avec du fromage de brebis ou de chèvre frais. Les desserts et pâtisseries notamment à base d'agrumes (orange, mandarine) et de fruits rouges se marieront parfaitement.



Avenue de Florensac – 34810 Pomerols

Tél. 04 67 77 01 59 – Fax. 04 67 77 77 21

Email: [info@cave-pomerols.com](mailto:info@cave-pomerols.com)

[www.cave-pomerols.com](http://www.cave-pomerols.com)

LES COSTIÈRES DE  
POMEROLS