

# F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

## GAMME MADEMOISELLE

### MADEMOISELLE ROUGE

**Région** : Languedoc

**Appellation** : IGP Côtes de Thau

**Terroir** : Terrasses du quaternaire

**Rendement moyen** : 50 hL / ha

**Cépage** : Syrah

**Taux d'alcool** : 13%

**Vinification** : Eraflage de la vendange. Fermentation alcoolique en cuve inox auto vidante réfrigérée pendant 7 à 12 jours à température régulée (entre 23 et 28°C) avec des délestages et des remontages quotidiens afin d'assurer une meilleure extraction des arômes des anthocyanes (couleur) et des tanins. Décuvage et pressurage du marc. Fermentation malo-lactique en cuve traditionnelle et élevage avec micro-bullage.

**Notes de dégustation** : Robe rouge aux reflets pourpres. Nez fin et frais qui allie des arômes de cerise, de framboise rehaussés d'une fine note grillée. Bouche charnue à la fois puissante et douce, tout en rondeur.

**Accords mets** : Compagnon idéal d'un apéritif tapas ou grillade.

**Température** : servir entre 13 et 15°C.

**Quantité produite** : env. 7 000 bouteilles

