



ROSTRO

VIN DE FRANCE

1333 bouteilles produites



ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

CEPAGE: 100% Cinsault

SURFACE: 1 hectare.

TERROIR: Argilo-calcaire

PRODUCTION: 30hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Guyot double.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique et Biodynamie.

Récolte 100 % manuelle.

Fouillage aux pieds avec amour.

Macération courte : 8 jours.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage et mise en bouteille sans apport de So₂.

Elevage en **Amphore** de 1000 litres pendant 9 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

Sans Soufre ajouté.

SO₂ total: <15 mg/L

SO₂ libre: <10 mg/L

PROVENANCE DES RAISINS:

Domaine Henri Milan – Provence

COMMENTAIRES:

Nez empreint de notes de petits fruits rouges macérés, de griottes et d'épices douces. Attaque souple et très délicate, un vin construit sur la délicatesse, tannins fondus et soyeux ; notes de pot pourri, de roses fanées, de cerise à l'eau de vie et d'herbes aromatiques à l'aération.

Un vin qui saura attendre de nombreuses années dans votre cave. A carafier une petite heure dans sa jeunesse.

« Élégance, délicatesse, finesse et pureté..... Un Cinsault sublimé, fin comme de la dentelle de Calais, un bel hommage au travail exemplaire de toute la famille Milan. A consommer sans modération si vous arrivez à mettre la main sur une des rares bouteilles...» Fred

ACCORDS MET-VIN:

Carré d'agneau aux tomates confites, herbes du maquis.

Pigeonneau rosé, jus réduit et girolles.

Filet mignon de porc rôti au poivre sauvage de Madagascar et navets confits.

Filets de rouget, écrasé de pommes de terre aux olives.

Coquillettes – Jambon, soupçon de ketchup.

Veau aux olives vertes.

Une belle escalope de veau à la crème.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire à partir de 2019 et sur 10 ans au moins.