

DOMAINE DAMIENS



Ostara Rosé

A LA VIGNE

CEPAGES
Cabernet Franc

TERROIR

Issus des terroirs de « boulbènes », les plus frais du Domaine d'origine limoneuse et situé sur les pieds de coteaux.

VITICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉE

Travail du sol ou enherbement suivant le climat pour aider le sol à fonctionner naturellement en garantissant le meilleur équilibre végétatif. Taille douce et ébourgeonnage afin de réguler la croissance et éviter les stress abiotiques. Les vignes sont conduites avec un optimum de surface foliaire afin de profiter de l'énergie de la lumière.

A LA CAVE

Les Cabernets Francs sont issus de saignée ou de pressée. Aussi, la vinification se fait avec un minimum d'intrants puisqu'il ne contient que 0.08 g/L de sulfites maxi.

La fermentation se réalise en cuve à basse température pour garder un maximum de « fraîcheur ».

A LA TABLE

Arômes de fraise, de bourgeons de cassis et bouche onctueuse et suave. Son côté « onctueux » en bouche en fait idéalement un rosé d'apéro à qui la gastronomie ne fait pas peur.

Servir frais sur apéro, Tapas, charcuterie, Sushis...

GARDE

Boire jeune.

