

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## DOMAINE SAINT-ANDRÉ

### Folie d'Inès

**Couleur :** Rosé

**Cépages :** Grenache 60%, Cinsault 40%

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 7,60€ TTC

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Calcaire sablo-limoneux

**Vinification :** Vendanges de nuit, pressurage direct, débouillage statique, fermentation à basse température en cuves Inox thermo-régulées pendant 15 jours. Élevage sur ses lies fines, avec bâtonnages réguliers.

**Rendement :** 60 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 40 000

**Élevage :** Inox

**Méthode de culture :** HVE

**Degré alcoolique :** 12%

#### DÉGUSTATION

**Robe :** Pâle et délicate.

**Nez :** Arômes de petits fruits rouges, notes de fleurs séchées.

**Bouche :** Nette et vive, fraîche, finale croquante et ciselée.

#### SERVICE

**Température :** 10-12°C

**Accords mets et vins :** Salade de figues à la feta, quiche aux légumes du soleil, risotto aux asperges et à la truffe d'été, soupe au pistou.

**Conditionnement :** 75 cl



DOMAINE SAINT-ANDRÉ - Route de Marseillan - 34140 MÈZE

+33 (0)4 99 04 94 73 - oenotourisme@domainestandred.fr - domainsaintandre.com