

Le Rosé

SABLE

ALÔNE

VINS DE FRANCE



Dégustation

Ce millésime se traduit par une texture et une profondeur du vin, caractéristiques du terroir du Domaine Alône.

Le nez d'une grande intensité avec des notes de zestes d'agrumes, accompagné d'une concentration de diverses épices, révèle le vin dans sa plus grande pureté.

La longueur en bouche s'étire sur des notes salines prodiguant au vin une élégance et une finesse propre au sol sableux.

Carafer 1/2h avant dégustation révélera tout le potentiel de cette cuvée.

Le millésime 2023

Marqué par un début d'hiver doux et un mois de février froid, la vigne se réveille le 20 avril avec l'apparition des premiers bourgeons. La pluviométrie annuelle de 900 mm d'eau et les bonnes conditions climatiques du printemps participent au développement harmonieux du végétal.

Début des vendanges manuelles le 4 septembre. Vinification parcellaire et élevage sur lies fines en cuve inox, sphères céramique et porcelaine.

Un domaine atypique

Dans une des vallées encaissées de la Provence verte, notre domaine est planté entre 420 et 470 mètres d'altitude. A cette hauteur, la température oscille entre 18 ° la nuit et 35° le jour pendant l'été.

Cette amplitude assure une maturité optimale pour produire des vins équilibrés, fins et élégants. Le domaine bénéficie d'un terroir unique sur sable et quartz, implanté dans un écosystème équilibré.

Cépages :

Grenache 68%

Cinsault 15%

Syrah 7%