



Le Rosé

Vers 1880, Emile Loubet plantait les 5200 pieds de la vigne Goby. Pour que son vin soit bon, il avait concocté, comme le voulait la tradition, une sélection massale de plus de 60 cépages différents. Il était loin d'imaginer, à cet instant, que 150 ans plus tard, nous assemblerions, pour moitié, les fruits de sa vigne au Syrah du domaine. Ceci afin d'apporter, à notre Rosé, ces notes uniques d'épices et de garrigue, que nous avons su conserver et retrouver, dans les arcanes du temps, grâce au respect de la vigne et à l'amour de notre métier...

Les raisins 50% Syrah, 50% 60 cépages issus d'une vigne ancestrale implantée sur un terroir de haute expression constitué d'éboulis de marne et de calcaires concassés par un ancien glacier, sont cueillis à la main, pressurés immédiatement. Le jus est clarifié par le froid puis il refermentera 18 jours à basse température afin d'accentuer les arômes. Ensuite, il devra absorber une partie de ses lies pour gagner en gras et alors seulement début février, il pourra se reposer en bouteille en attendant la belle saison.



Domaine Borie de Maurel

SARL Borie de Maurel, rue de la Sallèle 34210 Félines-Minervois, Hérault France.

Tél. 04 68 91 68 58. contact@boriedemaurel.fr