

Carignan (70%) Grenache (15%) Syrah (15%)



Volume : 75 cl

**Vinification :** En conversion agriculture biologique « AB » (la première récolte agréée 2018). Taille en gobelet pour le Carignan et le Grenache, guyot pour la Syrah. Les trois cépages sont récoltés en même temps, partiellement par machine, partiellement à la main.

**Rosé de presse :** égrappage et pressurage doux. Fermentation thermo-régulée avec levures indigènes. Elevage en cuve avec bâtonnage. Mise en bouteille par nos soins au Château. 13% vol.

**Terroir :** Corbières. Situé dans un cirque entouré de pinèdes et de garrigue, sols principalement argilo calcaire, atypiques pour la région, grâce à des sables éoliens qui donnent aux vins fruit, souplesse et élégance.

**Caractéristiques :** Un assemblage d'une seule parcelle ayant du Carignan, de la Syrah et du Grenache. Les raisins sont récoltés en même temps et vinifiés ensembles, chaque cépage atteignant un niveau différent de maturité. Le fruit opulent du Grenache très mur est équilibré par le Carignan et la Syrah sur le point de murir, et qui apportent une acidité rafraîchissante et une jolie note florale.

**Accompagnement :** Une cuvée exceptionnelle, de gastronomie, qui allie l'élégance, l'équilibre et le fruit.

Servir frais (10-12°C). A maturité jusqu'en 2017.

**Distinctions :** MILLESIME 2015

- Le Guide Hachette des Rosés 2016-17

« Un assemblage de syrah, de grenache et de carignan vendangés à la main et vinifiés avec des levures indigènes. Il en résulte un rosé discret, tant par sa couleur presque blanche que par ses senteurs légères florales et fruitées. La bouche apparaît svelte, linéaire, fraîche et longue. Boire 2016-2017. Accord mets : pèlardon sur salade »

- BETTANE + DESSEAUVÉ : 14/20 « puissant et très rafraîchissant »

MILLESIME 2014

- 1 ETOILE: 1001 Dégustations, novembre 2015

« Robe saumon très engageante. Nez floral qui mérite d'être aéré. Bouche grasse et longue. Toutefois l'alcool domine. Un rosé puissant doté d'une belle mâche. A accompagner des tapas. »

Château Spencer la Pujade  
1 A rue de l'Eglise  
11200 - Ferrals les Corbières France  
04 68 49 40 54 04 68 49 40 54  
contact@spencer-lapujade.fr  
www.spencer-lapujade.fr