



LA BONHOMME ROSÉ

Appellation: Valencia

Assemblage: 100% monastrell, vignes indigènes de 15 ans d'âge

L'arrivée du La Bonhomme Rosé a permis de grossir les rangs de la famille Bonhomme. Élaboré soigneusement, en portant très attention aux détails, le vin est attrayant, à la fois rafraîchissant, subtilement fruité, floral et bien sec.

Vinification & élevage

Les raisins égrappés, délicatement foulés, ont légèrement macéré avant d'être pressés. Seul le jus de goutte a été utilisé, le débouillage ayant lieu en cuve inox à une température de 100 C, durant 24 heures. La fermentation alcoolique s'est étalée sur deux semaines, à 15° C.

Dégustation

Couleur rose saumon pâle, la cerise fraîche au premier nez. Complexe en bouche, notre Rosé a des airs de monastrell en plus « léger », avec son bon goût de prune fraîche bien mûre, naturellement sucrée, et sa finale à la fois nette et croquante.