



**Sios Méthode Tradicional Rosé – Brut
Reserva | Costers del Segre DO
Catalunia Pinot Noir
Espagne (SCHUIMWIJN SPANJE) –
2022**

Domaine

Costers del Sio

Le domaine, appartenant à la famille Porcioles-Biuxo, est situé dans la région de Noguera, qui fait partie de l'appellation DO Costers del Segre. Cette appellation est située le long de la rivière Segre dans le nord-ouest de la Catalogne. Le «Segre» est l'un des principaux affluents de l'Èbre, prenant sa source dans les Pyrénées françaises et se jetant dans la province catalane de Lleida. C'est un domaine très vaste avec une superficie de 700 hectares, dont 71 hectares sont consacrés à la viticulture.

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement, généralement de la mi-août à la fin août. Tous les raisins proviennent du vignoble de Plat del Moli. Après la récolte, les raisins sont refroidis pendant plusieurs jours à une température comprise entre 2 °C et 4 °C. Un pressurage doux des grappes entières permet une extraction de 40 %. La fermentation se déroule à 14 °C, avec une partie du moût fermentée dans des fûts de chêne de 300 litres. Le vin vieillit 18 mois sur lies, suivi de 24 mois supplémentaires en bouteille avant sa commercialisation.

Dégustation

Ce vin effervescent présente une teinte rose saumon pâle. Une attaque douce et élégante laisse place à des arômes de pêche, d'abricot, de poire et de nectarine en bouche, avec une finale délicate.

Mets adaptées

Huîtres | Tomates crevettes | Jambon fumé et Lomo | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 6-8 °C

Profil de goût: Léger frais sec

