



LES CARRASSES

## LES CARRASSES PINOT

### CÉPAGES

Pinot Noir 85%, Grenache 15%

### APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Rosé

### SOLS

Graveleux, basaltes,  
marnes sableuses

Les vins des Carrasses sont nés du rapprochement entre les Vignobles Bonfils et Domaine et Demeure, spécialistes de l'œnotourisme haut de gamme et de l'hébergement dans des demeures d'exception. Issus de parcelles sélectionnées pour leur complémentarité et l'exceptionnelle richesse des raisins qui y sont produits, cette gamme a été spécialement conçue pour le Château Les Carrasses. Domaine viticole du 19<sup>ème</sup> siècle rénové et réinventé en un lieu de villégiature luxueux et raffiné.

### TERROIR

Qu'ils aient vu le soleil implantés sur les alluvions quaternaires du bord de mer, les sols graveleux sur la rive gauche de l'Hérault, les coulées basaltiques de la rive droite ou les vallons marneux au nord de Béziers, les raisins de la gamme Les Carrasses emportent tous avec eux une part de ce sol qu'ils expriment avec élégance et générosité dans l'assemblage final. Les vignes à l'origine de ce vin rosé proviennent de terrasses villafranchiennes constituées de sols bruns calcaires (marnes sableuses).

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés pendant la nuit ou au petit matin, afin que leur température soit la plus fraîche possible pour en préserver tous les arômes. Après éraflage, les baies sont pressées en douceur dans des pressoirs pneumatiques. Chaque cépage est traité séparément. La fermentation alcoolique dure 2 semaines minimum, à 16 °C environ.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Pinot, vif et fin, apporte ses notes de pivoine et de griotte sur une structure relativement tendue. Le Grenache, plus gras, participe à la douceur, et par ses nuances de petits fruits rouges (groseille, framboise), à la complexité aromatique.

### AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : apéritif, entrées à base de viande ou de poisson, viandes grillées, salades estivales

Température de service : 10/12 °C

Garde : 2 ans

