



DOMAINE DE L'ÎLE - ROSÉ 2023

La robe est franche, révélant des teintes de corail et d'ambre. La précision de ce millésime se caractérise par un premier nez enveloppant de feuilles de thé et d'eucalyptus, suivi de notes de réglisse. L'attaque se manifeste par une souplesse qui n'altère pas l'acidité et qui évolue généreusement en bouche. Cette acidité, par son relief, accroche les arômes de pomelos et conserve une belle tension qui allie deux sensations, à la fois croquante et caressante du velours de l'amande. Jusqu'en fin de bouche se retrouve la trame épicée des mourvèdres. Enfin l'iode, toujours attendue, ne manque jamais son rendez-vous.

LE MILLÉSIME

Vendanges

Syrah : 19 et 22 août

Grenache : 20, 25 et 29 août

Tibouren : 18 août

Cinsault : 21, 23 et 26 août

Mourvèdre : 26, 30 et 31 août

Assemblage rosé

32 % grenache, 26 % syrah, 23 % cinsault,
13 % mourvèdre, 6 % tibouren

Degré

12,5 %

LE VIGNOBLE DU DOMAINE DE L'ÎLE

Terroir

Roche mère de schistes, argiles
Climat sec tempéré par l'influence marine
Mistral et phénomène de rosée

Superficie en production

26 hectares de vignes
5 hectares d'oliviers
Viticulture biologique