



SANS DO (TERRITOIRE D'ALELLA) · PÉTILLANT ANCESTRAL ROSÉ

L'an[Ç]tral Rosat 2025

Vin d'amis, vin de fête

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Syrah 100 %
Sol	Sauló (arène granitique)
Degré	12,5 % vol.
Viticulture	Culture écologique non certifiée, vendanges manuelles
Vinification	Brève macération au pressoir pour la couleur. Fermentation spontanée aux levures indigènes qui s'achève en bouteille, sous capsule. Sans sulfites ajoutés et non dégorgé : il garde ses lies fines

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe Rosé rouge et brillant, aux reflets de cerise. Bulle fine et joyeuse.

Nez Fruits rouges (framboise, grenade) et violette, sur un fond salin et balsamique.

Bouche Direct, vertical et électrique. Sec, avec du volume, et une finale nette et saline.

ACCORDS METS - VINS

Cuisine de la mer : crevettes, tartare de thon, riz a la llauna, seiche aux petits pois, fideuà, fromages de chèvre. Servir entre 6 et 8 °C.