

Moineau des Glycines Rosé

2025

ROSÉ

Ce rosé d'altitude assemble **Grenache, Mourvèdre, Syrah et Carignan bio** sur schistes non irrigués. Élevé quatre mois sur lies fines, il séduit par ses **arômes de fraise et framboise** et sa minéralité. Parfait sur tapas, grillades et paëlla.

DEGRÉS D'ALCOOL
13 % vol

SERVICE
6-10°C

GARDE
Vin de plaisir (1 à 3 ans)



Fiche technique

RÉGION VITICOLE
Languedoc-Roussillon

AGRICULTURE
Bio (AB)

APPELLATION
Saint-Chinian AOP

CÉPAGES
36 % Grenache · 28 % Mourvèdre · 18 % Syrah · 18 % Carignan

SOL
Schiste

ÉLEVAGE
Cuve inox

DEGRÉS D'ALCOOL
13 % vol

SERVICE
6-10°C

POTENTIEL DE GARDE
Vin de plaisir (1 à 3 ans)

Dégustation de Moineau des Glycines Rosé

VUE

Robe rose pâle brillante, aux reflets lumineux et cristallins. L'éclat visuel du vin annonce la délicatesse et la fraîcheur d'un rosé né sur les schistes d'altitude non irrigués de Saint-Chinian.

NEZ

Nez expressif et frais, immédiatement porté par les arômes de fraise et de framboise fraîches. Des notes florales délicates complètent le bouquet, apportant finesse, gourmandise et une impression de jeunesse.

BOUCHE

Attaque vive et fruitée, suivie d'une texture ample et ronde. L'équilibre entre fruit, fraîcheur et structure est harmonieux. La finale subtilement minérale signe l'ancrage du vin dans son terroir schisteux.

Accords mets & vins

Moineau des Glycines Rosé accompagne parfaitement un apéritif méditerranéen aux tapas et olives, une planche de

charcuterie, une paëlla aux légumes, ou une tarte fine aux tomates confites et herbes du jardin.

À propos de Moineau des Glycines Rosé

Le rosé d'altitude du domaine

Sous la glycine centenaire

Comme son jumeau en blanc, Moineau des Glycines Rosé porte le nom d'un petit tableau familial : celui des moineaux qui viennent s'abriter sous la **glycine centenaire** poussant près de notre cave. Chaque printemps, les fleurs violettes parfument le jardin et les oiseaux animent la journée.

Ce rosé incarne cette douceur de vivre méditerranéenne. C'est un vin pensé pour la convivialité, les tables partagées et les moments simples du printemps et de l'été.

Des schistes au service du rosé

Contrairement à beaucoup de rosés du Languedoc nés sur des plaines généreuses, notre Moineau des Glycines Rosé provient des **coteaux schisteux d'altitude à 300 mètres**. Ces parcelles non irriguées surplombent la vallée de Saint-Chinian.

Le sol minéral assure au vin une **tension naturelle** et une fraîcheur impossibles à obtenir en plaine. C'est cette tension qui différencie notre rosé des profils plus opulents de la région.

Un assemblage à quatre voix

L'assemblage est volontairement riche : **36 % Grenache, 28 % Mourvèdre, 18 % Syrah et 18 % Carignan**.

Chaque cépage joue un rôle précis. Le Grenache apporte le fruit rouge frais et la rondeur. Le Mourvèdre signe le vin de sa structure et de ses notes plus sombres.

La Syrah offre les épices et la couleur, tandis que le Carignan amène une belle vivacité minérale. Quatre cépages, un seul équilibre.

Un rosé de vigneron, pas un rosé industriel

Un vignoble respecté

Les parcelles sont conduites en **agriculture biologique certifiée**. Nous travaillons sans herbicide, avec un **enherbement maîtrisé** qui favorise la biodiversité. Des tisanes végétales et des préparations naturelles viennent soutenir la vigne en douceur.

Les **vendanges sont entièrement manuelles**, effectuées le matin pour préserver la fraîcheur. Un tri sélectif est fait directement à la parcelle, garantissant une matière première saine et homogène.

Un pressurage direct et délicat

En cave, les raisins sont égrappés puis soumis à un **pressurage doux** pour obtenir une extraction mesurée des couleurs et des arômes. La couleur finale, pâle et brillante, vient de ce respect du fruit.

La fermentation démarre ensuite en **cuve inox**, avec les **levures indigènes** du raisin. Nous maîtrisons strictement

les températures pour préserver le fruit et éviter toute perte aromatique.

Quatre mois sur lies fines

Moineau des Glycines Rosé est élevé **quatre mois sur lies fines en cuve inox**. Ce contact avec les lies ajoute de la texture et du gras, sans jamais imposer de notes lourdes ou boisées.

La mise en bouteille se fait sans collage, avec une légère filtration et un sulfitage modéré. Le vin est prêt à boire dès sa sortie, à savourer dans l'année ou les deux suivantes pour profiter pleinement de sa jeunesse.

Un rosé de plaisir et de table

Une robe claire et lumineuse

Dans le verre, Moineau des Glycines Rosé affiche une **robe rose pâle brillante, aux reflets lumineux et cristallins**. L'éclat visuel annonce la délicatesse du vin.

Le nez est expressif et frais, porté par les arômes de **fraise et framboise** fraîches. Des notes florales délicates viennent compléter le bouquet, apportant finesse et gourmandise.

Service et accords estivaux

Servez Moineau des Glycines Rosé bien frais, entre **6 et 10 °C**. Un verre à pied large permet de bien profiter du bouquet aromatique. Pas de carafage, ce vin préfère la spontanéité.

La bouche est vive et fruitée à l'attaque, soutenue par une texture ample et ronde. La finale, subtilement minérale, signe l'ancrage du vin dans ses schistes d'altitude.

Ses accords préférés

C'est un rosé pensé pour la table, capable d'accompagner aussi bien l'apéritif que tout le repas.

- **Tapas et apéritifs méditerranéens**, olives, tapenade, houmous
- Charcuterie fine, jambon cru, saucisson sec
- Grillades, brochettes, légumes du soleil rôtis
- Fruits de mer, crevettes, paëlla aux légumes
- Cuisine végétarienne, tartes fines aux tomates confites