



ABRACADABRA ROSÉ

2024

AOP Pic Saint-Loup

ABRACADABRA

La gamme Abracadabra est le cœur de l'ensemble des cuvées du domaine : vins de plaisir et d'équilibre, faciles d'accès, pour tout type d'occasion, à l'apéritif comme à table.

PROFIL

Vin rosé de caractère issu du Pic Saint-Loup, associant fraîcheur, fruits et longueur, élaboré pour l'apéritif et la table, avec suffisamment de corps pour accompagner un repas. Un rosé qui n'est pas uniquement estival.

CEPAGES

Presse de Syrah et mourvèdre, saignée de cinsault

TERROIR

Terroir du Pic Saint-Loup marqué par les vents continentaux des Cévennes et une pluviométrie élevée (900 à 1 000 mm), conférant fraîcheur et tension aux vins.

VINIFICATION

Presse de Syrah et de Mourvèdre apportant de la structure et du corps complétée par une saignée de Cinsault pour la légèreté et fraîcheur.

Pressurage et débordage pendant 48 h des jus puis fermentation lente à température basse pour protéger et révéler les arômes.

Mise en bouteille en janvier afin de protéger un maximum d'arômes de fruits.

TITRE	12.5 %
GARDE	1 à 3 ans
SERVICE	10°C à 12°C
PRODUCTION	3 500 à 5 000 bouteilles
CONDITIONNEMENT	75cl



DÉGUSTATION

Robe nacré à pêche, claire.

Le nez dévoile des arômes de petits fruits rouges accompagnés de notes d'agrumes.

La bouche est fraîche et gourmande, avec une belle douceur en attaque et une finale longue et rafraîchissante.

ACCORDS METS & VIN

- Apéritif
- Entrées : Ceviches de pétoncles, Rillettes de maquereaux au citron, Carpaccio de dorade aux piment d'Espelette
- Poissons et céphalopodes : Seiches à la plancha, Tartare de Cabillaud, huile d'Olive et citron vert, Thon mi-cuit croûte de sésame
- Cuisine asiatique : Tataki de boeuf, Poke Bowl saumon avocat mangue, Porc au gingembre, Nems
- Viandes : Brochettes de volaille marinées, Côtelettes d'agneau grillées
- Plats végétariens : Houmous de betterave, Tajine de légumes aux épices douces

