COMMANDERIE
SAINT PIERRE LA GARRIGUE

CRU LANGUEDOC ROSE

2018

2018

2019

Robert Parker Wine Advocate 88 PP

TERROIR

Surplombant la mer Méditerranée de 40m, en pleine garrigue entourée d'un cirque de falaises, la Commanderie de Saint Pierre la Garrigue bénéficie d'un climat exceptionnel grâce à un ensoleillement très important et une influence maritime qui tempère les chaleurs semi-arides estivales. Les parcelles sont plantées sur des sols argilo-calcaires du Crétacé avec une présence de cailloutis sur les piémonts des falaises.

Le vignoble se présente sur deux types de terroir, l'un tourné vers l'Est qui reçoit pleinement la fraîcheur maritime pour une maturation des baies optimale, l'autre exposé plein Sud pour des vins intenses et structurés.

Les vignes sont conduites en cordon de royat pour limiter les rendements, apportant ainsi intensité aromatique et structure.

VINIFICATION ET ASSEMBLAGE

Les raisins sont ramassés à maturité après dégustation des baies en fonction des cépages. Les meilleures parcelles de rosé de la Commanderie en Grenache Noir, Cinsaut, Syrah, et Grenache blanc sont ramassées, triées et éraflées de façon soignée. Le débourbage se fait par flottation pour des vins d'une clarté et d'une finesse optimale. Au dernier tiers de la fermentation alcoolique, les vins sont bâtonnés durant 2 mois.

Cépages : Grenache Noir - Cinsaut - Syrah - Grenache blanc

DEGUSTATION

Le nez est puissant aux notes de fruits rouges, agrumes et lila. En bouche, le vin est d'une minéralité remarquable relevée par des arômes de litchis et de pamplemousse.

Un vin cristallin fin et élégant à déguster dans les 3 ans.

«une belle couleur flamant rose pâle dans le verre. Des notes de poire mûre, de melon et de fraise ouvrent la voie dans ce rosé mûr, mi-corsé à corsé. Il est charnu et généreux mais présente suffisamment de notes iodées et piquantes en finale pour être encore rafraîchissant». Wine Advocate, 88 points (2019)

ACCORD METS&VINS

A déguster avec des huîtres de Gruissan, une tarte fine au pesto de fèves et burrata ainsi que des fraises à la menthe poivrée.

Service : autour de 10°C.

Comte Jehan de Woillemont
Commanderie de Saint Pierre la Garrigue
route de Saint Pierre la mer 11560 Saint Pierre la mer
+33(0)468 45 23 64 / contact@woillemont.com / wwww.woillemont.com