



DOMAINE DE SOUSTRES

ROSÉ

IGP Pays d'Oc



CÉPAGES*

Grenache Gris



DEGUSTATION

Belle robe pâle, des notes de petits fruits rouges et agrumes avec une attaque franche, de la fraîcheur et une bonne longueur en bouche sur des notes citronnées.

Entre 8°et 10°C, à l'apéritif, sur des poissons grillés ou autour de mets exotiques et légèrement épicés.



TERROIR

Le vignoble du Domaine de Soustres se situe sur les coteaux de l'Oppidum d'Enserune. Dominant la région, il offre aux vignes un microclimat d'exception entre la douceur méditerranéenne et les courants aériens en provenance des Cévennes. Les grecs et les romains avaient d'ailleurs développé leur cité sur cet Oppidum pour profiter de ce microclimat singulier.



VINIFICATION

Vinification traditionnelle par cépage et par parcelle pour les vins rouges. La vendange est égrappée après récolte et les baies entières sont mises à macérer pour que se produise un échange entre le jus, la pulpe et la pellicule afin d'extraire les couleurs et les arômes des futurs vins.

DOMAINE DE SOUSTRES



Le Domaine de Soustres s'étend sur une superficie d'une centaine d'hectares dont un peu moins de la moitié est occupée par la vigne.

Les parcelles s'étalent sur les coteaux et le plateau de la colline d'Ensérune ponctuées de plantations d'oliviers (la Lucques et la Picholine), de forêt aux essences méditerranéennes, de haies aux cyprès majestueux, et enfin de vastes étendues de garrigue.

Au Domaine de Soustres, on oeuvre à la préservation de la biodiversité et la présence de nombreuses espèces végétales mellifères ont permis l'introduction de ruches permettant de renforcer l'apport des insectes pollinisateurs. Une faune sauvage composée d'oiseaux et de petits mammifères peut ainsi se développer dans ces interstices de nature volontairement préservés que sont les bois, les haies et la garrigue.



Domaine De SOUSTRES

Chemin de Soustres

4310 Montady

04 67 93 43 75

info@domainecastan.com