



Vin de France

PRO.I.B Rosé 2021

Cépage

Grenache 100%

Terroir

Sol argilo-calcaire avec cailloutis calcaire en coteaux.

Vinification

Récolte nocturne des raisins (entre 2h et 7h du matin).

Encuvage avec les grappes semi-foulées puis saignée de la cuve après 12h de macération.

Débourbage à froid durant 36h. Fermentation à froid entre 14°C et 16°C durant 15 jours.

Le vin est filtré et légèrement sulfité avant la mise en bouteille en hiver.

Dégustation

Robe rose soutenue, reflets de braise.

Nez puissant et riche avec des notes florales et fruitées (bigarde, pêche).

Bouche ronde et opulente, souple et puissante avec des saveurs fruitées et poivrées en fin de bouche.

Les tubes de l'année

PRO.I.B : PROduit par un Irréductible assoiffé de liBerté

La cuvée PRO.I.B est une cuvée rebelle et anticonformiste.

Malgré son clin d'oeil à la prohibition, c'est le fruit d'un travail honnête, réalisé par un vigneron épris d'une saine liberté de créer et surtout refusant de cultiver la pensée unique visant à contrôler le goût des autres.

C'est l'expression d'une volonté de produire des vins qualitatifs, sans subir les contraintes administratives des appellations.

Plusieurs parcelles en AOC du domaine sont donc volontairement déclassées chaque année en vin de France. Objectif : élaborer une cuvée à forte "buvabilité", toujours en phase avec le millésime.

**Les cuvées PRO.I.B ce sont les tubes de l'année,
les "45 tours" extraits de l'album du compositeur vigneron !**



Pour passer votre commande en ligne
rendez-vous sur la boutique du domaine
en scannant le QRCode ou explorez le site :
www.domainedecousignac.fr



Domaine de Cousignac

Vignoble bio - 04 75 54 61 41

07700 Bourg Saint Andeol - Ardèche - Vallée du Rhône - France

Raphaël Pommier

+33 (0)6 16 17 61 64

Élisa Boyer

+33 (0)6 51 90 10 47

contact@domainedecousignac.fr

commercialndc07@gmail.com

Conception Paul Reynard 06 85 55 00 63 - Impression Pixartprinting - Ne pas jeter sur la voie publique