



## Sakura

<b>Appellation :</b>	A.O.P. Languedoc
<b>Millésime :</b>	2023
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Alcool :</b>	13%
<b>Cépages :</b>	Grenache (50%) / Syrah (50%)
<b>Terroir :</b>	Argilocalcaire

C'est un rosé spécialement conçu pour accompagner sushis et sashimis. A la fois sec, fruité et gourmand, son élégance et sa fraîcheur tonique accompagnent à merveille le poisson cru et même grillé. Une vivacité contenue avec une belle finale juteuse.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques avec éraflage. Pressurage direct. Fermentation à basse température en cuve inox thermo-régulée, Débourage.

Bouchon technique en liège.



### DÉGUSTATION

ŒIL : Belle couleur rose pâle, aux reflets brillants

NEZ : Fruité sur des notes de grenadine et de petit bonbon aux fruits rouges.

BOUCHE : Une attaque fraîche, la bouche est ronde aux notes étonnantes de petites fraise des bois. Une vivacité contenue, une jolie mineralité et une belle longueur en bouche.



### SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A déguster jeune, dans les 3 ans.

ACCORDS METS ET VIN : Aperitif, fruits de mer, idéal pour accompagner sushis et sashimis

**Chateau La Villatade - 11600 - Salleles Cabardès – France**  
Tel +33 468775751 - email : [wine@villatade.com](mailto:wine@villatade.com)