

ROSÉ MILLÉSIMÉ



Aciana

D'une belle robe rose aux reflets brillants, ce rosé ample et savoureux délivre un bouquet complexe d'arômes. Le nez combine un caractère à la fois floral et fruité.

Il séduit par son équilibre exceptionnel et une finale légèrement épicée et tout en longueur.

Ample & Savoureux

Ce rosé se déguste à l'apéritif et trouve son juste accord avec une cuisine raffinée.



Aciana Rosé Millésimé



2019

ASSEMBLAGE



Grenache Noir ... 85 %
Syrah ... 7 %
Vermentino ... 4 %
Ugni Blanc ... 4 %

TERROIR



Terroir méditerranéen à plus de 300 m d'altitude, composé principalement de sol caillouteux d'éboulis favorisant le drainage et conservant la chaleur. Orienté plein Sud, le vignoble bénéficie du mistral qui assure le bon état sanitaire des cultures.

MISE EN BOUTEILLE



30/01/2020
(production 2020 :
6 500 bouteilles 75 cl)

ÂGE DE LA VIGNE



Ce vin provient d'une sélection parcellaire de vignes de 25 ans de moyenne d'âge.

MÉTHODES CULTURALES



Conversion en agriculture biologique (depuis 2017), taille en cordon de royat double, ébourgeonnage et pré-tri avant récolte. Travail du sol (labour).



VINTAGE ROSÉ



Aciana

With its beautiful pink colour and shimmering reflections, this full-bodied, delicious rosé delivers a bouquet with complex aromas.

The nose combines a floral yet fruity character.

This wine delights the taste buds with an exceptional balance and slightly spiced, lingering finish.

Full-bodied Delicious

This rosé is an ideal pre-dinner drink and pairs well with elegant dishes.



Aciana Vintage Rosé



2019

BLEND



Grenache Noir ... 85 %
Syrah ... 7 %
Vermentino ... 4 %
Ugni Blanc ... 4 %

TERROIR



Mediterranean soil at an altitude of more than 300 m, mainly composed of stony scree soil that promotes drainage and preserves heat. Facing due South, the vineyard benefits from the Mistral which ensures the good health of the crops.

BOTTLING



30/01/2020
(production 2020 :
6 500 bottles 75 cl)

AGE OF THE VINE



This wine comes from a selection of parcels of vines with an average age of 25 years.

CULTURAL METHODS



Conversion to organic farming (since 2017), pruning into double royalty cord, disbudding and pre-harvest sorting. Tillage (ploughing).

