



📖 En 1995, lors de la taille de la vigne, des verjus rouges sont curieusement présents sur une souche de Melon de Bourgogne. Cette souche est tout de suite marquée. Aux vendanges suivantes, la surprise est encore plus grande : sur les trois bras de la souche, un porte des raisins rouges et les deux autres des raisins blancs.

C'est l'histoire d'un nouveau cépage qui commence : les baies ont une pellicule rouge grise. Elles sont moins acides que celles du Melon blanc.

Terroir : ➤ **Coteaux**
➤ Sol sableux peu profonds **sur micaschistes**



✂ Depuis le millésime 2019, nous élaborons une cuvée « rosé » avec le Melon rouge.

✂ Des contrôles de maturité sont réalisés régulièrement pour viser la date optimale de vendange. La machine à vendanger conduite avec précision permet de recueillir rapidement les baies mûres.

✂ **Une macération pelliculaire de 6 à 8 heures** lui confère sa finesse et une couleur corail pâle.

✂ **Le débouillage** d'une durée de 12 à 18 heures et la filtration des bourbes permettent à la fois d'extraire la substance de ce vin et de l'affiner.

✂ **La fermentation alcoolique** à 16- 20 °C permet de révéler ses arômes délicats de fruits et de fleurs : fraise, golden rosée, pétales de roses

✂ Ce vin sera prisé par les amateurs de vins rosés **très ronds** et relevés d'une petite amertume bienvenue pour l'accord met et vin. Il conviendra à l'apéritif, avec des salades d'été ou landaise, du saumon et la cuisine italienne.