

# Arrogant Frog – Syrah Rosé

---

Arrogant Frog est devenue en quelques années la mascotte des Domaines Paul Mas. L'humble œnologue démontre qu'avec créativité, savoir-faire et humour, on peut faire rayonner les vins de notre Sud de la France aux 4 coins du monde et se faire plaisir à petit prix. Arrogant Frog représente notre art de vivre dans le sud de la France.



- Appellation : IGP Pays d'Oc
- Cépages : 100% Syrah

## Notes de dégustation

- Couleur : Robe rose cerise.
- Nez : Arômes de cerise, fleurs et une touche originale de caramel, évoluant vers des notes de fruits confits.
- Bouche : Riche et bien structure. Caractère fruité avec une longue finale.
- Accord mets et vins : Servir idéalement à 12° avec des plats légers, viandes grillées, salades, viandes blanches, pâtes à la carbonara, fromages.

## Le Vignoble

Sol : Argilo-calcaire, graveleux.

Age du Vignoble : 22 ans

Taille : Cordon de Royat

Vendanges : Mécanique de nuit.

Rendement moyen : 60 hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Altitude : 100 - 180m

Climat : Méditerranéen avec influence océanique

## Vinification

Égrappage, refroidissement du raisin à 10°C.

Nous commençons à vinifier le vin comme un vin rouge, mais après quelques heures, nous transférons le jus de course libre dans une cuve en acier inoxydable pour commencer la fermentation (cette méthode est appelée « Rosé de Saignée »). Fermentation pendant 2 semaines à 16 ° C avec levure sélectionnée. Le vin est vieilli sur ses lies avec un « batonnage » régulier pendant 40 jours. Au cours du processus de vieillissement, nous cherchons à maintenir une expression et une concentration maximales des fruits grâce au pompage régulier

<https://www.arrogant-frog.com/les-vins/syrah-rose/>