

Arrogant Frog – Tutti Frutti 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 : Grenache 50%, Cinsault 30%, Syrah 20%

Notes de dégustation

- Couleur : Rose saumon.
- Nez : Complexe aux arômes de cerises et de caramel évoluant vers des notes de fruits confits.
- Bouche : Ronde et équilibrée, bien fruitée et persistante.
- Accords mets et vins : Servi à 12° C, avec des plats d'été: des grillades, des salades, pâtes « à la carbonara » et des fromages à pâte molle.

Le vignoble

Type de sol : Argilo-calcaire

Age de la vigne :

Vendanges : mécaniques, de nuit

Rendement moyen : 70 hl/ha

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément. Egrappage, pressurage pneumatique. On n'utilise que le jus de goutte. Fermentation pendant 3 semaines à 17°C. Le vin est élevé sur lies avec remise en suspension régulière pendant 40 jours dans des cuves neuves en ciment. Nous gardons un maximum de fruit et de concentration grâce aux remontages réguliers.

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