CASIMIR

DOMAINE

AUBAÏ MEMA

2016

Grenache 100%

Notre rosé **Casimir** est issu de vignes de grenache récoltées à la main, et vieilles de 50 ans. Pour éviter l'oxydation, nous n'égrappons pas et pressons rapidement dans un pressoir pneumatique. Après 24 heures de filtrage, le jus est vinifié à 18°-20° uniquement avec les levures naturelles. La mise en bouteille est faite dès que possible, pour préserver la fraîcheur et le fruit.

Alcool 14.5% Sucre résiduel 0.7 g/l Acidité 2.65 g/l

A propos du nom

Casimir, dont le nom de famille est malheureusement parti aux oubliettes, était un guardian camarguais . Il a été tué il y a plus d'une centaine d'années sur son cheval Rocinante alors qu'il accompagnait les taureaux dans les rues d'Aubais. Pour marquer le centenaire de sa mort et lui rendre hommage, j'ai appelé mon rosé Casimir. J'ai toujours admiré ceux qui se mettent en risque physiquement pour donner du plaisir aux autres: jockeys, guardians de taureaux, et…vignerons entre autres. Je peux seulement espérer que l'on se souvienne du plaisir éprouvé à la dégustation de mon vin, et bien sûr du nom de Casimir.

Commentaires de dégustation

Forbes Magazine : « beaucoup plus qu'un 'rosé piscine' grâce à une musculature profonde agrémentée d'une note séduisante de fraises. »

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

IGP Gard
'Vin Fait Main'
www.aubaimema.com