



**Producteur :** Domaine du Lendemain

**Couleur :** Rosé

**Appellation :** Vdp des Côtes Catalanes

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Languedoc-Roussillon

**Nom du propriétaire :** Denis Ferrer, Bruno Ribière

**Géologie du sol :** Argilo-calcaire et caillouteux de la région des Aspres.

**Superficie :** 1.5 ha

**Encépagement :** Grenache (66%) et Syrah (34%)

**Vinification :** Vendanges manuelles en caissettes. Saignée de Grenache et de Syrah au travers d'un fagot. Fermentation spontanée avec contrôle des températures

**Élevage :** Élevage en cuve résine, sans filtration, dose homéopathique de soufre (26mg)

**Aspect gustatif :** Sur une trame de rosé gastronomique avec un pep gourmand de fruits rouges et d'épices

**Accord vin et mets :** A déguster légèrement frais 8-12°C. Il accompagne les poissons cuisinés, paella, les charcuteries et les grillades, les salades, les coquillages et les fromages

### Le domaine :

Le Domaine Ferrer-Rivière fut créé en 1993 lorsque Denis et Bruno décidèrent d'unir leurs forces complémentaires : le premier étant viticulteur et le second, le poète, à son aise dans le chai. C'est en plein cœur des Aspres, région des Pyrénées-Orientales, qu'ils cultivent plusieurs parcelles de vignes souvent très vieilles sur des terres arides et caillouteuses. Ils en tirent une large gamme de vins authentiques, savoureux et sans artifice, en phase avec leur terroir.