

Cuvée Moineau des Glycines rosé



VIN ROSÉ

Le Moineau des Glycines Rosé allie fraîcheur, fruité et élégance, reflet du schiste d'altitude. Ce rosé bio, **Grenache et Syrah**, séduit par ses arômes gourmands, sa polyvalence et sa finesse. Idéal à l'apéritif, sur tapas, grillades ou fruits de mer.



Sol : Schisteux



Cépages : Grenache, Syrah



Élevage / vinification : Cuve inox



Vue

Robe rose pâle brillante, aux reflets lumineux et cristallins. L'éclat du vin annonce fraîcheur, élégance et gourmandise.



Nez

Nez expressif sur la fraise et la framboise fraîches, relevé par de délicates notes florales. Ensemble très pur, fin et aérien.



Bouche

Attaque vive et fruitée, texture ample et ronde. Finale subtilement minérale, équilibre entre gourmandise du fruit, fraîcheur et élégance.



75 CL

13 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
6-10°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Parfait avec tapas, charcuteries, grillades, fruits de mer, paëlla, plats méditerranéens et tartes de légumes. Idéal aussi à l'apéritif et sur cuisine végétarienne.



Charcuteries



Entrées



Plats Végétariens

À propos de la cuvée Moineau des Glycines rosé

Un rosé d'altitude à la fois gourmand et raffiné

L'esprit du rosé, entre élégance et fraîcheur

Le Moineau des Glycines Rosé s'impose comme une cuvée emblématique du Domaine des Pradels Quartironi, pensée pour révéler toute la finesse et la fraîcheur du terroir de Saint-Chinian. Ce vin s'inspire du gazouillis des moineaux abrités sous la glycine centenaire du domaine, symbole de convivialité et de douceur de vivre. Il traduit la volonté du domaine de proposer un rosé à la fois lumineux, expressif et résolument gastronomique.

Dans la gamme, ce rosé occupe une place à part : il vise à concilier plaisir immédiat, élégance aromatique et capacité à sublimer la cuisine méditerranéenne comme les instants de partage. C'est une cuvée dédiée aux amateurs exigeants, cherchant un rosé de terroir, d'une grande pureté, loin des modèles stéréotypés.

Un terroir de schistes pour un rosé vibrant

Les vignes dédiées à **Le Moineau des Glycines Rosé** poussent à **300 mètres d'altitude** sur de **vrais coteaux de schistes**, non irrigués, surplombant la vallée de Saint-Chinian. Ce sol minéral assure au vin une tension naturelle, une trame fraîche et une belle persistance en bouche.

L'altitude garantit la préservation des arômes et une maturité progressive, essentielle pour conserver la vivacité du fruit. Le climat, alternant soleil méditerranéen et nuits fraîches, permet d'obtenir des raisins à la fois mûrs, aromatiques et équilibrés.

L'assemblage du millésime 2024 met à l'honneur le **Grenache** (75 %) pour sa rondeur et sa gourmandise, complété par la **Syrah** (25 %), qui apporte structure, couleur et notes florales délicates.

Engagement bio et vendanges de précision

Un vignoble cultivé avec respect et exigence

Le Domaine des Pradels Quartironi travaille en **agriculture biologique certifiée** depuis plus de dix ans. Sur ces parcelles destinées au rosé, les pratiques culturales sont manuelles, avec un travail soigné des sols, sans aucun herbicide, et un enherbement maîtrisé pour favoriser la biodiversité.

Le choix de la taille, la limitation volontaire des rendements et l'attention portée à chaque cep garantissent la qualité des raisins, tout en respectant l'équilibre naturel du vignoble.

La philosophie éco-cohérente du domaine se traduit par l'utilisation de tisanes, la préservation de la vie microbienne et la protection des écosystèmes environnants.

Récolte manuelle et sélection minutieuse

La vendange est **entièrement manuelle**, avec **un tri sélectif réalisé directement à la parcelle**. Les raisins sont **récoltés le matin à parfaite maturité**, pour préserver leur fraîcheur et leur croquant. Ce soin dans la récolte permet de ne retenir que les baies les plus saines et les plus aromatiques, essentielles à l'élaboration d'un rosé d'exception.

L'orientation parcellaire, l'expérience du vigneron et la maîtrise du calendrier de vendange sont déterminants pour obtenir un rosé précis, équilibré et expressif.

Vinification délicate et élevage sur lies

Techniques douces pour un fruit éclatant

Après un **égrappage** et un **pressurage doux**, le moût fermente en cuve inox avec les **levures indigènes** du domaine.

Le contrôle strict des températures permet de préserver l'intensité et la pureté aromatique des cépages.

L'élevage de quatre mois sur **lies fines** apporte de la rondeur, du volume en bouche et une complexité supplémentaire, tout en renforçant la fraîcheur minérale du vin.

Aucun ajout de bois ni d'intrant superflu : tout est pensé pour offrir un rosé cristallin, éclatant, fidèle à son terroir de schistes.

Mise en bouteille, fraîcheur et typicité

La mise en bouteille s'effectue sans collage, après une légère filtration. Le vin est faiblement sulfité pour préserver son profil aromatique et sa vivacité.

Le Moineau des Glycines Rosé doit être servi entre **6 et 10 °C**, pour révéler tout son éclat, sa précision et sa gourmandise.

Dégustation : plaisir immédiat et polyvalence

Un profil aromatique fruité et floral

À l'œil, la cuvée présente une **robe rose pâle brillante**, animée de reflets lumineux.

Le nez, à la fois expressif et délicat, séduit par des **arômes de fraise** et de **framboise fraîches**, soutenus par de subtiles notes de **fleurs blanches**.

En bouche, l'attaque est vive, fruitée, suivie d'une **texture ample et ronde**. La finale, finement minérale, révèle la pureté du schiste et apporte une grande élégance.

Le style est gourmand, aérien, parfaitement équilibré entre fruit, floral et fraîcheur, avec une persistance remarquable.

Accords : la gastronomie du Sud à l'honneur

Le **Moineau des Glycines Rosé** accompagne idéalement les **tapas, grillades, charcuteries fines** ou encore les **fruits de mer et poissons**.

Il s'invite sur une paëlla, des plats méditerranéens, des tartes de légumes, ou encore sur des salades composées et plats végétariens.

Parfait aussi à l'apéritif, il sublime la cuisine estivale, les repas conviviaux et tous les instants gourmands où fraîcheur et élégance sont de mise.

Reconnaissance et signature du domaine

Un rosé apprécié pour son authenticité

Année après année, la cuvée est saluée par la fidélité des amateurs et la reconnaissance de la critique régionale pour son équilibre, sa gourmandise et son identité méditerranéenne.

Elle reflète la constance et la sincérité du travail engagé par Magali et Guilhem Quartironi, qui signent ici un rosé vibrant, moderne et raffiné.

Parole des vignerons

« Le Moineau des Glycines Rosé, c'est notre vision d'un rosé de caractère, élégant et fruité, fait pour le partage et la gastronomie. Nous sommes fiers d'offrir chaque année un vin qui séduit autant à l'apéritif qu'à table. »

— Magali & Guilhem Quartironi