



CRÉATEUR DE VINS À CONTRE-COURANT

ROSE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAYS D'OC

Robe rose pâle brillante avec de beaux reflets violine. Le vin s'ouvre sur un nez floral, gourmand, de petits fruits rouges (framboise, cerises) ainsi que de jasmin. La bouche est parfaitement équilibrée, offrant de la gourmandise, du fruité ainsi qu'une fraîcheur qui vient ravir le palais. Arômes de pêche, agrumes, fleur de lotus agrémentent l'ensemble. Ce vin est moderne, frais et avec une belle complexité aromatique

« Un procédé minimaliste et délicat pour obtenir couleur, fruit et fraîcheur. Mon rosé est fait pour vous »

CÉPAGES : 100% Grenache gris

DEGRÉS : 12,5%

VINIFICATION : Aux premières lueurs de l'aube, les raisins sont triés et récoltés pour conserver la fraîcheur. Pressurage direct des raisins puis débouillage statique de 24h à froid. La pression pneumatique est basse afin d'extraire toute la délicatesse du fruit. Fermentation à basse température (16°) durant 14 jours puis soutirage précoce et élevage sur lies fines

ÉLEVAGE : Le vin est élevé en cuvée traditionnelle puis un travail sur lies est réalisé afin de complexifier la bouche

TERROIR : Le climat est méditerranéen frais, doux et ensoleillé avec une bonne pluviométrie. Les hivers sont doux et les étés chauds ce qui permet une maturité optimale des raisins. Sols de semi-coteaux argilo-calcaires

ACCORDS METS-VIN : Ce rosé saura vous accompagner pour votre apéritif, moments partagés en famille ou entre amis. Il est idéal pour les tapas, poissons, salades, cuisines asiatiques et tout type de pâtes. Servir à 10°/12°

