



Photo non contractuelle

// TERROIR

Les raisins de cette cuvée sont issus du vignoble de la plaine du Roussillon qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilocalcaires recouvertes de galets schisteux.

// CÉPAGES

Grenache noir, Syrah.

// VINIFICATION

Les grappes sont cueillies au petit matin pour préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts suivent ensuite un débourage très serré puis sont fermentés à basse température. Pressurage direct.

// ÉLEVAGE

En cuve pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

// DÉGUSTATION

Robe lumineuse rose tendre aux reflets pivoine, cet assemblage de Syrah et de Grenache est une véritable friandise. Le bouquet est d'une parfaite élégance aux senteurs acidulées et fleuries. La bouche expressive offre une agréable fraîcheur sur des notes de groseille, grenade et pêche blanche.

// ACCORDS METS & VINS

Ce rosé réserve de savoureuses alliances avec de filets de rougets, encornets farçis, légumes grillés et tapas.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 8 et 10°C.