



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs terroirs de sols profonds du Languedoc Roussillon : arènes granitiques, alluvions caillouteuses et schisteuses, arènes sablo-limoneuses. Chaque parcelle suit un cahier des charges rigoureux définissant les pratiques viticoles (taille, surface foliaire, rendement, suivi sanitaire) ainsi que le profil organoleptique du vin.

## // CÉPAGES

**Syrah – Grenache noir – Muscat à Petits Grains**

## // 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 débouillage 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 brillante rose pâle aux reflets argentés. Le nez frais et friand révèle des notes de groseille, framboise et pêche blanche. La bouche, d'une parfaite élégance, dévoile de belles notes de fruits rouges acidulés et minérales. La finale est longue et d'une surprenante fraîcheur.

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune.  
A consommer dans les 2 ans.

## // ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif, ce rosé est le compagnon idéal de vos barbecues d'été, grillades, salades méditerranéennes, poulet basquaise, sushis, escalivade ou assiette de charcuterie.

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