



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Issu du terroir de Lesquerde, dans le nord du Roussillon, ce vin est élaboré à partir de vignes plantées sur des sols granitiques en altitude. Ce sol pauvre et filtrant, associé à un ensoleillement optimal, permet une maturation lente et régulière des raisins, apportant au vin fraîcheur, tension et une belle expression minérale.

## // CÉPAGE

**Syrah, Grenache Noir.**

## // VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à parfaite maturité, suivis d'une macération pelliculaire de 8 heures, favorisant l'extraction douce des arômes et de la couleur.

Un pressurage pneumatique est ensuite réalisé, avant un débouillage précis pour obtenir des jus clairs. La fermentation alcoolique se déroule à 15 °C, permettant de préserver toute la fraîcheur et l'intensité aromatique.

## // DÉGUSTATION

Une robe brillante et limpide aux reflets rosés subtils.

Le nez est expressif, dominé par des notes de fraise fraîche et de framboise croquante, avec une touche florale délicate.

En bouche, l'attaque est vive et fruitée, suivie d'un profil sec, tendu, et minéral, marqué par la signature du terroir granitique. Un rosé précis, net, avec une belle persistance.

## // ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif, ce vin accompagnera parfaitement avec un plateau de fruits de mer, un rouget grillé, une paëlla aux fruits de mer ou au poulet, un plateau de charcuterie fine.

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