



// TERROIR

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs terroirs aux sols profonds du Roussillon : arènes granitiques, alluvions caillouteuses et schisteuses, arènes sablo-limoneuses.

// CÉPAGES

Grenache gris, Muscat Petits Grains

// VINIFICATION

Les grappes sont cueillies au petit matin afin de préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène (pressurage direct). Les moûts font ensuite l'objet d'un débouillage très serré, avant une fermentation à basse température.

// ÉLEVAGE

Élevé quelques mois en cuve pleine. Le vin est mis en bouteille jeune afin de conserver un maximum d'arômes frais.

// DÉGUSTATION

Robe brillante rose pâle aux reflets argentés.

Le nez, frais et gourmand, dévoile des arômes de groseille, de framboise et de pêche blanche.

En bouche, une élégance parfaite portée par des notes acidulées de fruits rouges et une minéralité bien marquée. La finale est longue, vive et d'une surprenante fraîcheur.

À consommer jeune pour apprécier toute sa vivacité aromatique. Idéal dans les deux ans.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des tapas aux saveurs variées. Il apporte une touche de fraîcheur aux salades estivales et s'accorde parfaitement avec la générosité des grillades d'été.

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