



## // TERROIR

Les raisins de cette cuvée proviennent d'un vignoble niché au cœur du Roussillon, s'épanouissant sur des sols schisteux, reconnus pour leur excellent drainage et leur capacité à retenir l'humidité.

## // CÉPAGES

Syrah, Carignan, Grenache noir.

## // VINIFICATION

La vinification de ce vin inclut une macération pelliculaire de 8 heures pour extraire les arômes et la couleur, suivie d'un pressurage pneumatique doux. Après débouillage, la fermentation alcoolique se déroule à 15 °C afin de préserver les arômes frais.

## // ÉLEVAGE

Élevé en cuve pendant au moins 4 mois.

## // DÉGUSTATION

Ce vin rosé arbore une robe saumon délicate. Au nez, il est intense et expressif, avec des arômes fruités de fraise et de framboise. En bouche, il se montre rond, frais et fin, avec une belle vivacité et une finale marquée par des notes de fraise.

## // ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accordera parfaitement avec une salade de chèvre chaud, des grillades de saumon ou de poulet aux herbes de Provence. Côté fromage, privilégiez un brie, et terminez sur une tarte aux fraises qui fera écho aux notes fruitées du vin.

## // TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 12°C.