

LA MER

I.G.P. PAYS D'OC

R O S É

Photo non contractuelle



Une bouteille de la mer est conçue pour évoquer l'immensité et la tranquillité de la mer. Ce vin est un hommage à l'évasion, aux souvenirs de vacances au bord de l'eau, et aux moments paisibles passés à contempler l'horizon.

// TERROIR

Les raisins de cette cuvée sont issus d'une sélection de vignobles de moyenne altitude implantés sur des sols argilo-calcaires du littoral Languedocien.

// CÉPAGES

Grenache, Cinsault.

// VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à bonne maturité avec une recherche optimale de l'équilibre fruité/fraîcheur. En cave, la récolte est pressée directement sous atmosphère protectrice. La fermentation à basse température permet l'expression optimale des arômes du grenache et du cinsault.

// ÉLEVAGE

2 à 6 mois en cuve.

// DÉGUSTATION

La robe présente une belle couleur rosée tendre aux reflets bleutés. Le nez est intense, avec des notes de petits fruits rouges tels que la fraise. Après une belle fraîcheur en attaque, le palais révèle du gras et du fruit.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin plaisir accompagnera très bien vos tapas et vos entrées, telles que charcuteries, légumes grillés, ainsi que vos grillades de viandes, pâtes carbonara, pizzas et salades.

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