



Photo non contractuelle

VIN VRAI & JUSTE

CE VIN EST LE FRUIT DE VIGNES COOPÉRATIVES SITUÉES AU CŒUR DES PYRÉNÉES-ORIENTALES. DES VIGNERONS ONT DÉCIDÉ DE S'ÉMANCIPER DE TOUS LES DOGMES POUR UNIR LEUR TALENT ET LEUR SAVOIR-FAIRE, SANS ESPRIT DE CLOCHER. LES JUS QUI EXPRIMENT LA PHILOSOPHIE DES VIGNES DU VENT, SONT SÉLECTIONNÉS PAR UN CONSORTIUM D'ŒNOLOGUES AVEC POUR SEULE EXIGENCE : LA QUALITÉ INTRINSÈQUE DU VIN.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache noir.

// 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 (16°C). Pressurage direct. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

// DÉGUSTATION

Robe lumineuse rose tendre aux reflets pivoine, cet assemblage de Syrah et de Grenache est une véritable friandise. Le bouquet est d'une parfaite élégance aux senteurs acidulées et fleuries. La bouche expressive offre une agréable fraîcheur sur des notes de groseille, grenade et pêche blanche.

// ACCORDS METS & VINS

Ce rosé réserve de savoureuses alliances avec de filets de rougets, encornets farcis, légumes grillés et tapas.

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