

# LES INITIÉS

---

Vin Rosé - AOP Languedoc

Millésime 2024 - 12,5° - 75 cl



## TERROIR

Terroir Languedocien, sol argilo-calcaire.

---

## CÉPAGES

80 % Grenache Noir, 20 % Cinsault.  
Rendement de 60 hl/ha.

---

## VINIFICATION

Séparation des jus de goutte et jus de presse à la benne, au conquet de réception et au pressoir. Pressurage direct 300-500 mLB. Macération pelliculaire à basse température.

---

## DÉGUSTATION

Robe très claire de couleur pétale de rose.

Le nez est complexe, délicat, marqué par des arômes de fruits blancs et de pamplemousse.

En bouche, l'attaque est vive et acidulée, avec des saveurs d'agrumes.

---

## ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, vos brunchs, ou encore des légumes farcis, des plateaux de charcuterie et la cuisine méditerranéenne. Idéal avec une cuisine gastronomie.

Service : 10-12°C

---

