

PREMIUM

Vin Rosé - AOP Languedoc

Millésime 2024 - 12,5°

75 cl, 150 cl, 600 cl, 1500 cl



TERROIR

Terroir Languedocien, sol argilo-calcaire.

CÉPAGES

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

VINIFICATION

Pressurage direct. Débourage statique à froid.
Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

DÉGUSTATION

Robe rose très pâle, aux reflets pêches, brillante et limpide.

Au nez, une élégante combinaison de notes fruitées de pamplemousse rose et de pêche blanche, ainsi que des notes florales délicates.

Bouche gourmande et friande au fort pouvoir désaltérant, belle rondeur en attaque.

ACCORDS METS ET VINS

Vous l'aimerez sur un poisson, un carpaccio de boeuf, une viande grillée ou encore une cuisine estivale : salades composées, Poke bowl, ...

Service : 10-12°C

