



Laissez vous surprendre par ce superbe rosé qui fait l'unanimité auprès de notre clientèle ! Le plus bel équilibre entre l'aromatique, la fraîcheur et la présence en bouche. Une sélection, des plus beaux moûts de nos terroirs dédiés au rosé.



En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges mécaniques avec triage embarqué.
Fermentation en cuve en inox thermo régulée.
Assemblage, filtration légère sur terre.
Sols argilo calcaires.



Oeil: Couleur rosé, claire, reflets violines.



Nez: Élégant, frais, arômes de buis, généreux arômes d'agrumes, généreux notes de fruits frais, généreux arômes de fruits rouges.



Bouche: Croquante, délicate, épanouie, généreuses notes d'agrumes, généreuses notes de fruits frais, généreuses notes de fruits rouges, souple, légèrement minérale, corps structuré, forte intensité, bonne persistance.



Cinsault (60%) / Grenache (30%) / Syrah (10%)



Température de service: entre 11° et 13°.



A consommer 2021 entre 2026.



A vocation apéritive, poissons grillés, viandes blanches grillées, spécialités asiatiques, cuisine méditerranéenne.



12,5 % Vol.

