



# "Ephémère"

Ce vin rosé est un vin festif et désaltérant qui invite à la détente autour d'un barbecue après une journée caniculaire.

"Ephémère" est un vin qui doit être consommé dans l'année et servi bien frais de préférence !

Appellation : AOC Ventoux Rosé

Millésime : 2025

Production : 4782 bouteilles

Cépages : 50 % Grenache Noir  
50 % Cinsault



Vinification :

Ce rosé est obtenu par la méthode dite de pressurage direct de la vendange fraîche. Ce jus est alors refroidi et fermente lentement durant 10 jours.

Dégustation :

Très jolie robe, très pâle.

Notes de gelées de groseille, pêche de vigne et de glycine.

Bouche charnue et tonique.

Accords mets et vin :

A l'apéritif, avec un Tartare de saumon, des grillades de poissons ou de viandes.