



La bouche est gourmande, juteuse et appétissante. Ce rosé à base de grenache est un incontournable de l'été et a de nombreux inconditionnels.

*Belle complexité d'arômes,
très bien fait et suffisamment de
concentration pour durer*

Decanter

NOTES DE DEGUSTATION

D'une couleur saumon pâle, ce rosé offre un joli nez de baies d'été, de pêche et d'un peu de mandarine. Il est délicieusement juteux, moyennement corsé et plein de saveurs fruitées.

Idéal pour un apéritif d'été, il est suffisamment structuré pour accompagner des plats de saison tels que la salade niçoise, une salade de pastèque, de basilic et de burrata, une vinaigrette de crabe et de prosciutto.

CEPAGES	70% Grenache, 30% Syrah
TERROIR	Les raisins de ce vin proviennent de jeunes vignes plantées sur le terroir Loubié de notre vignoble où l'on trouve des sols sablonneux bien drainants ainsi que du calcaire et de l'argile.
ÂGE DES VIGNES	15 ans
RENDEMENT	38hl/ha
VINIFICATION	Récolte au lever du soleil pour profiter des températures nocturnes plus fraîches. Pressurage direct et débourage à froid avant fermentation en cuves inox à basse température.
POTENTIEL DE GARDE	2-3 ans
CERTIFICATION	Biologique