



ROSÉ DE FRANCE 2018

Appellation : Vin de France
Vignoble : Languedoc
Terroir : plateau, températures fraîches, proche de la mer Méditerranée
Viticulture : raisonnée
Millésime : 2018
Cépages : Grenache (50%), Cinsault (50%)

De la rosée de la saignée à la rosée du pressurage, en passant par la rosée de la macération, sa vinification est à la fois particulière et exigeante. Mais alors que le printemps bat son plein et que l'été est au coin de la rue, nous pensées nous conduisent naturellement vers la légèreté !

Rien n'est plus agréable qu'un verre de rosé très frais pendant une chaude journée d'été.

Ce vin est une formidable salade de fruits... de Grenache et de Cinsault, cépages vibrants et vifs, qui produisent un rosé délicieusement frais. Le pamplemousse rose, mêlé de minéralité, de kumquat, de notes de rhubarbe explose en bouche. Finement acidulé, avec une touche d'épices juteuses et douces, se terminant sur une finale croquante et fraîche.

Vinification traditionnelle en cuve inox avec contrôle rigoureux des températures afin de préserver les arômes naturels de fruit, typiques des deux cépages. Pressurage direct et egrapage à 5°C.

Parfait pour une journée chaude, accompagnera des plats épicés, salade niçoise, grillade, tartare de saumon.

Température de service : ±10°C / ±50°F.