

**TERROIR :**

Sol sablo-limoneux.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Merlot
Syrah
Grenache Gris

VINIFICATION :

La vinification est obtenue à partir d'un pressurage direct avec sélection des jus. Débourage à froid avec une fermentation alcoolique thermo-réglée.

ÉLEVAGE :

3 à 4 mois sur lies fines.

DÉGUSTATION :

Robe rose pâle. Nez frais aux arômes de pomélo et de fruits exotiques. La bouche est vive, croquante et désaltérante.

ACCORDS METS & VIN :

Ce rosé est le compagnon idéal d'un plateau de fruits de mer.

GARDE :

A boire dans les deux ans.
Servir entre 8° et 10°C.

