

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire situé face à la mer.

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

Syrah  
Grenache noir  
Mourvèdre  
Grenache gris

**VINIFICATION :**

Rosé obtenu à partir d'un pressurage direct. Débourage à froid, fermentation alcoolique à basse température.

**ÉLEVAGE :**

3 à 4 mois sur lies fines.

**DÉGUSTATION :**

Jolie robe pétale de rose. Nez délicat de fraise soutenu par des notes exotiques.

La bouche est fraîche et soyeuse, avec une belle minéralité et une finale élégante.

**ACCORDS METS & VIN :**

Idéal compagnon de filets de rougets grillés aux herbes de Provence.

**GARDE :**

A boire dans les 2 ans.  
Servir entre 8° et 10°C.

