



Photo non contractuelle

La gamme entre copains a été conçue pour accompagner et célébrer les moments précieux entre amis. Chaque bouteille de cet gamme est une invitation à partager, rire et créer des souvenirs inoubliables.

## // TERROIR

Le vignoble de cette cuvée se compose de vieilles parcelles plantées sur le terroir de l'Agly au nord du département des Pyrénées Orientales. Les vignes sont plantées sur des côteaux composés de schistes bruns, bénéficiant d'un ensoleillement et d'une exposition au vent favorables à la culture de la vigne.

## // CÉPAGES

**Grenache Noir, Carignan.**

## // VINIFICATION

Les grappes sont cueillies au petit matin pour préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts suivent ensuite un débourbage très serré puis sont fermentés à basse température.

## // ÉLEVAGE

En cuve, sur lies très fines pendant 2 mois.

## // DÉGUSTATION

Belle robe rose tendre aux reflets bleutés. Le nez intense et gourmand dévoile des notes de petits fruits rouges acidulés. La bouche de belle vivacité est équilibrée et délicatement parfumée. Longue persistance en finale aux arômes floraux.

Ce vin doit être bu dans l'année pour apprécier l'ensemble de ses arômes frais et fruités.

## // ACCORDS METS & VINS

Ce vin sera idéal à l'apéritif. À l'apéritif, sur vos plateaux de charcuterie du terroir, avec vos salades estivales, ce vin rosé vous ravira avec toutes vos grillades de volailles ou de viandes blanches. Il ira également très bien sur vos desserts aux fruits, tartes ou salades.

**// TEMPÉRATURE DE SERVICE :** À servir entre 8 et 10°C.