



Photo non contractuelle

// TERROIR

Les parcelles ont été sélectionnées sur les meilleurs terroirs de production du Languedoc-Roussillon. Pour cette cuvée, les vignobles sont situés sur des sols argilo-calcaires.

// CÉPAGES

Cabernet.

// VINIFICATION

Les raisins récoltés tôt le matin pour conserver leur fraîcheur, sont égrappés et foulés; puis, suit une macération pelliculaire de quelques heures à l'abri de l'air. Après pressurage et débouillage statique au froid, le moût est fermenté à basse température pour développer les arômes fermentaires.

// ÉLEVAGE

En cuve. La mise en bouteille a lieu rapidement après la récolte dans le but de conserver sa belle robe et son bouquet.

// DÉGUSTATION

Ce cabernet rosé possède une robe rose franche et brillante aux légers reflets bleutés. Le nez est plein de finesse avec des notes de petits fruits rouges tels que la framboise ainsi qu'une touche de minéralité. L'attaque en bouche est franche avec une bonne acidité équilibrée par une belle rondeur. La finale rappelle les arômes de petits fruits rouges.

Ce vin «plaisir» doit être bu dans l'année.

// ACCORDS METS & VINS

Exquis à l'apéritif, ce rosé sera également parfait sur des salades tomates-mozzarella ou bien des grillades de légumes, de viandes blanches.

♥ **Coup de cœur : Tagliatelles au pesto.**

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