

**TERROIR :**

Sol sablo limoneux

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

Grenache Gris  
Syrah  
Merlot

**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 :**

En cuve Inox sur lies fines pendant 4 mois.

**DÉGUSTATION :**

Rosé à la robe pâle dont la palette aromatique est un parfait réveil des sens. La bouche est à la fois délicate et fraîche et parfaitement équilibrée. Le Nez est intense et complexe aux notes d'agrumes et de pamplemousse.

**ACCORDS METS VIN :**

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

**GARDE :**

Servir entre 8° et 10°.

A boire dans l'année.

