

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire situé face à la mer. Sur le versant oriental du massif de La Clape.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Grenache gris
Syrah
Mourvèdre
Cinsault

VINIFICATION :

Rosé de saignée, sélection des jus, débourage à froid, fermentation alcoolique thermorégulée.

ÉLEVAGE :

En cuve sur lies fines pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Robe brillante d'un joli rose pâle. Nez intense complexe alliant des parfums de groseille, de fraise, de banane et des notes acidulées. La bouche est ronde, élégante, équilibrée. C'est un rosé de gastronomie, structuré et puissant.

ACCORDS METS VIN :

Compagnon idéal d'une zarzuela.

GARDE :

A boire dans les 2 ans.

Servir entre 8° et 10°.

