



VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

SAVEURS DU MIDI

A.O.P. Languedoc
Rosé

Terroir :

Cette cuvée est élaborée à partir de parcelles sélectionnées sur des sols argilo-calcaires et des sols caillouteux sur de légers côteaux jouissant d'une belle exposition.

Cépages :

50% Grenache Noir, 50% Syrah.

Vinification :

Egrappés et foulés, les raisins sont macérés plusieurs heures avant d'être pressés. Les jus d'égouttage sont refroidis pour être débourbés. La fermentation se fait ensuite à basse température.

Élevage :

En cuve quelques mois.

Dégustation :

Rose tendre, la robe de cette cuvée offre des reflets bleutés. Le nez fin et acidulé a des notes de petits fruits des bois tel que la framboise ou la groseille. Amplitude et volume caractérisent l'attaque en bouche. Le palais présente un bel équilibre entre fraîcheur et gras pour une finale fruitée et légèrement acidulée.

À Boire :

Dans l'année.

Accords Mets & Vins :

Parfait à l'apéritif, il vous accompagnera pour tous vos repas conviviaux. Grillades, salades, plateaux de charcuteries ou tapas se marieront très bien mais aussi des plats plus élaborés comme des poissons en papillotes aux petits légumes, des lasagnes de bœuf ou bien des calamars à l'américaine.

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.

♥ Coup de cœur : Quasi de veau en croute de brocolis et cacahuètes.