



VIGNERONS
CATALANS



SAVEURS OUBLIÉES

A.O.P. Côtes du Roussillon
Rosé

Terroir :

Cette cuvée authentique est issue d'une sélection de divers terroirs de la plaine du Roussillon : colluvions schisteuses, sols calcaires et limono-argileux.

Cépages :

50% Syrah, 50% Grenache noir.

Vinification :

Cette cuvée est vinifiée dans la plus pure tradition. Les raisins récoltés à pleine maturité subissent une macération courte. Les moûts ensuite saignés sont vinifiés avec grand soin grâce à des levures sélectionnées et à des températures idéales pour développer les arômes fruités.

Élevage :

En cuve pendant quelques mois avant un conditionnement précoce pour préserver la fraîcheur des arômes.

Dégustation :

La robe rose intense est dominée par des reflets bleutés. Fruité et intense, le nez est caractérisé par des arômes de petits fruits des bois. Ample et gras en bouche, ce joli rosé a une finale harmonieuse, délicatement fruitée avec une belle persistance.

À Boire :

Pour apprécier tous ses arômes, il doit être bu jeune.

Accords Mets & Vins :

Il ravira vos papilles bien frais à l'apéritif. Vous pouvez aussi le servir avec vos grillades, cagnolades et salades estivales ou bien sur des viandes blanches à la crème, des lasagnes aux fruits de mer. La cuisine thaï, chinoise ou indienne se mariera également très bien avec ce bon rosé.

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

♥ Coup de cœur : Rougets grillés au fenouil.

Photographie Non Contractuelle