



VIGNERONS
CATALANS



MUSE

A.O.P. Côte de Roussillon Rosé

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus du vignoble de la plaine du Roussillon qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets schisteux.

Cépages : **Grenache Noir, Syrah**

Vinification :

Pressurage direct. Maîtrise des températures. Remontages réguliers.

Élevage :

En cuve pleine quelques mois.

Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

Dégustation :

Raffiné, sur des notes savoureuses et fraîches de fruits rouges, ce rosé « gastronomique » réunit toute la puissance et la minéralité d'un terroir unique au monde. Robe rose tendre, lumineuse aux reflets corail.

Nez délicat et suave aux senteurs de petits fruits rouges tels que la fraise, la framboise et la groseille. Bouche séduisante et intense révèle une finale gourmande, fraîche et minérale.

À Boire :

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune. A consommer dans les 2 ans.

Accords Mets & Vins :

Ce rosé sera le compagnon idéal des poissons grillés, noix de saint jacques, risotto aux asperges, brochette de porc à la coriandre, loup grillé au fenouil, ...

Température de service : 10°C.