



CRÉATEUR DE VINS À CONTRE-COURANT

L I G N E S

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MEDITERRANEE

Vin à la jolie robe pâle très limpide évoquant un pétale de rose et aux reflets bleutés. Des effluves d'agrumes (pamplemousse), de fleurs blanches et une finale iodée, c'est la Provence ! Arômes de groseille et de rose fraîche se mélangent à un zeste de citron. La proximité de la mer Méditerranée lui donne une fraîcheur exceptionnelle. Ses sols salins lui confèrent un caractère unique et une finale iodée. Fraîche et bien équilibrée, la bouche présente une belle vivacité et révèle de séduisants arômes d'agrumes, une gourmandise naturelle et d'une belle longueur.

MILLÉSIME : 2022

CÉPAGES : Grenache / Cinsault / Rolle

DEGRÉS : 13%

VINIFICATION : L'ensemble des cépages est vinifié par pressurage direct et adapté à chacun pour en conserver toutes les caractéristiques. Les lies sont laissées en suspension ce qui s'apparente à un batonnage. Il en résulte un vin à la chair particulière

ÉLEVAGE : Le vin est élevé en cuvée traditionnelle puis un travail sur lies est réalisé afin de complexifier la bouche

TERROIR : Le climat est méditerranéen frais type nordique et permet aux raisins de murir tout en conservant une belle acidité et une belle minéralité. Les sols sont argilo-calcaires. d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans le vin

ACCORDS METS-VIN : Ce rosé accompagnera idéalement vos apéritifs, mais aussi vos entrées, vos plateaux de coquillages et crustacés ou encore vos barbecues. Servir à 8°/10°

