

OUT OF WINE - CUVÉE

IGP PAYS D'OC

Entre lumière du Sud et élégance naturelle, notre cuvée rosé incarne la fraîcheur méditerranéenne dans ce qu'elle a de plus raffiné. Élaboré à partir de Grenache, Cinsault et Rolle, ce vin à la robe pâle et brillante offre une expression délicate du fruit et des fleurs, relevée par une vivacité subtile.

Pensé pour les moments simples, mais exigeants, ce rosé allie équilibre, modernité et plaisir immédiat. Une bouteille qui raconte l'art de vivre, tout en douceur.

CLIMAT

Le climat est méditerranéen, frais type nordique et permet aux raisins de mûrir tout en conservant une belle acidité et une belle minéralité.

SOL

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.

GRENACHE / CINSAULT / ROLLE

ROSÉ

DÉGUSTATION

Robe couleur pêche. Au nez des arômes élégants de fleurs blanches se mêlent aux fruits rouges (groseille, framboise), à la pêche et aux agrumes (pamplemousse). En bouche l'attaque est franche mais délicate. Des arômes d'épices sucrées finissent de parfaire la souplesse de cette cuvée. La finale est un savant équilibre entre rondeur et fraîcheur.

ACCORDS

Chiffonnade de jambon de Bayonne, brandade de morue, Cantal jeune, viandes blanches, tartes à la tomate, chapon rôti.

TEMPÉRATURE

7-8°C

