

En Rose 2023

IGP Pays d'Hérault

Assemblage : Grenache, Syrah, Oeillade. Et Caladoc

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourage, fermentation lente à 17 / 18°C de 6 semaines.

Dégustation : Robe très pâle, poudrée, peau de pêche. Le nez est expressif sur des notes de bonbon anglais, framboise et poivre blanc. La bouche est acidulée et gourmande. Compagnon idéal de la belle saison et des plats légèrement épicés.

Conseils Gastronomiques : A boire pendant les déjeuners d'été sur une terrasse, il accompagne les salades composées, les viandes blanches, les gratins de moules au curry ou les crevettes tandoori. Parfait aussi en apéritif car il apporte de la fraîcheur. A essayer sur un fromage de chèvre frais.

A consommer à 8 - 10°C.



Millésime 2018 - Une étoile au guide Hachette des rosés 2020