

Cépages

100% Grenache.

Vinification et élevage

La récolte des raisins est faite de nuit. Ce rosé est issu d'un assemblage de rosé de saignée et de rosé de pressurage après une macération pelliculaire d'une dizaine d'heures.

Les moûts une fois clarifiés, fermentent pendant 20 jours environ à une température de 16°.

Ensuite vient l'élevage en cuve et la clarification, puis au cours du mois de mars l'embouteillage.

Potentiel de garde

2 ans.

Description organoleptique

Ce vin a une belle robe saumonée, un nez fruité avec des senteurs rafraichissantes de fruits des bois (framboise).

En bouche on peut trouver des arômes de prunes, ce rosé est un vin souple, rond et gourmand.

Accords mets et vins

Il se marie parfaitement avec tous vos repas d'été, tels que les salades, barbecue, paellas, tapas...

Dégustation entre **6** et **10°C**.