

Cépages

60% Roussanne, **10%** Viognier
et **30%** Grenache blanc.

Vinification et élevage

Récoltés de nuit pour en préserver
la fraîcheur, les raisins sont direc-
tement pressés ce qui permet
d'obtenir un vin clair, fruité
et aérien. La température
est maîtrisée afin de sublimer
l'extraction aromatique.

Potentiel de garde

2 ans.

Description organoleptique

Rosé pale.

Nez fruité, notes rafraichissantes
de framboise.

Un rosé gastronomique
au fruité intense.

Accords mets et vins

Mets Méditerranéens, cuisine
Italienne, grillades, poissons,
coquillages, ceviche de daurade,
Cuisines Asiatique.

Dégustation entre **12** et **14°C**.