

### Cépages

**85%** Grenache noir,  
**10%** Cinsault et **5%** Syrah.

### Vinification et élevage

Vendanges précoces.

Ce rosé est un assemblage  
de pressurage direct et d'une  
légère macération, vieilli en cuve  
et clarifié avant la mise  
en bouteille.

### Potentiel de garde

2 ans.

### Description organoleptique

Couleur rose saumon.  
Au nez, on retrouve des notes  
exotiques et florales très  
rafraîchissantes et florales.

En bouche, on trouve des arômes  
plus épicés, ronds et fruités avec  
une touche d'agrumes frais.

### Accords mets et vins

Parfait à l'apéritif mais aussi  
avec des repas méditerranéens  
en été.

Dégustation entre **8** et **10°C**.