



Le Grain rosé

IGP Vacluse



Cépage & terroir :

70% Grenache, 30% Carignan

Sables limoneux du bord de la rivière de l'Ouvèze.

Jeunes vignes aux rendements généreux de 40hl/ha.

Vinification & élevage

La vendange manuelle est suivie d'un pressurage direct et d'une fermentation à température contrôlée.

L'objectif est de rester au plus proche de l'expression du grain de raisin, de la fraîcheur du fruit.

Elevage en cuve pendant 6 mois d'une production de 5.000 bouteilles.

Conseils de dégustation :

Robe rose pâle à saumonée, nez fin aux arômes floraux et de fruits à chair blanche. La bouche est gourmande dotée d'une jolie tension en attaque.

Rosé d'été, vin de plaisir, la perspective d'un joli moment de partage !



Facile

Frais

Gourmand