



LE ROSÉ

c é v e n n e s

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Aubier : partie qui se forme, chaque année, entre le bois dur et l'écorce d'un arbre. Par Aubier et le symbole de l'Arbre de Vie, nous donnons vie à notre engagement prioritaire : le respect de l'Environnement et la valorisation de notre Terroir.

Géologie du sol : sols marneux et calcaires

Encépagement : 100% Grenache Noir

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : vendanges de nuit pour conserver tout le potentiel exceptionnel du raisin. Vinification douce à faible température

Elevage : en cuve inox

Degré : 12%

Aspect Visuel : Robe litchi aux reflets pales

Aspect Olfactif : Nez relevé de notes de groseilles et de petites fraises des bois

Aspect Gustatif : Bouche parfaitement équilibrée entre gourmandise et fraîcheur

Accord mets et vins : Tian d'aubergines, melon/jambon cru

Température de service : 8°-10°



Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE

Meridiem



LE ROSÉ

c é v e n n e s

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Aubier, or Sapwood, is the soft outer layers of recently formed wood between the heartwood and the bark, that is renewing itself every year. Through the image of the Tree of Life, we strive to emphasize our main priority : Bringing light to our state-of-the-art Terroir while being respectful of the environment.

Soil geology: Marly and limestone soils

Grapes: 100% Grenache Noir

Age of the vines: 20 to 40 years

Vinification: Night harvest to preserve all the exceptional potential of the grapes. Mild vinification at low temperature

Ageing: In stainless steel tank

VOL: 12%

Appearance: Litchi colour with pale reflections

Nose: Hints of redcurrants and small strawberries of the woods

Mouth : Perfectly balanced between delicacy and freshness

Food and wine pairing: Eggplant tian, melon/ Prosciutto Ham

Serving temperature: 8°-10°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem