



PAYS D'OC INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Géologie du sol : Sols argilo-calcaires, typiques de la région méditerranéenne, favorisant un bon drainage et une minéralité équilibrée.

Encépagement : Grenache, Cinsault

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : Vendanges à maturité optimale, pressurage direct suivi d'une fermentation à basse température (16-18°C) pour préserver les arômes fruités.

Élevage : En cuve inox

Aspect Visuel : Robe rose pâle avec des reflets saumonés, brillante et limpide.

Aspect Olfactif : Nez intense et expressif, dominé par des arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise) et des notes florales.

Aspect Gustatif : Bouche vive et équilibrée, avec une attaque fraîche et une finale fruitée et persistante, offrant une belle harmonie entre acidité et fruit.

Accord mets et vins : Parfait avec des salades composées, des fruits de mer, des grillades de poissons, ou encore des plats méditerranéens comme la ratatouille.

Température de service : 8°-10°C





PAYS D'OC INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Soil Geology : Clay-limestone soils, typical of the Mediterranean region, promoting good drainage and balanced minerality.

Grape Varieties : Grenache, Cinsault

Age of the vines : 20 to 40 years

Vinification : Harvesting at optimal ripeness, direct pressing followed by low-temperature fermentation (16-18°C) to preserve fruity aromas.

Aging : In stainless steel tanks

Visual Aspect : Pale pink color with salmon reflections, bright and clear.

Olfactory Aspect : Intense and expressive nose, dominated by fresh red fruit aromas (strawberry, raspberry) and floral notes.

Gustatory Aspect : Lively and balanced on the palate, with a fresh attack and a fruity, persistent finish, offering a beautiful harmony between acidity and fruit.

Food Pairings : Perfect with mixed salads, seafood, grilled fish, or Mediterranean dishes like ratatouille.

Serving Temperature : 8°C-10°C

