

## Facile, Frais, Gourmand



### Informations :

|               |                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------|
| Appellation : | IGP Vacluse                                        |
| Viticulture : | Certifiée « Agriculture Biologique »               |
| Sols :        | Sables limoneux du bord de la rivière de l'Ouvèze. |
| Cépages :     | 70% Grenache, 30% Carignan                         |
| Rendement :   | 40 hl / ha                                         |

### Vinification :

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 !

