

AOC VENTOUX ROSE

TERRES CACHÉES

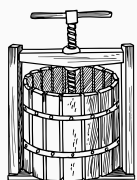
5.30€

Millésime 2024



Assemblage

85% Grenache & 15 % Cinsault



Vinification

Notre rosé est obtenu par pressurage direct, les premiers jus sont sélectionnés et débourbés naturellement à basse température permettant d'obtenir des jus clairs et aromatiques.

La fermentation alcoolique se fait en cuve béton thermo-régulée permettant une maîtrise de la température.



Dégustation

👁️ : la robe d'un rose pâle, aux reflets pomelo, donne à ce vin une belle présentation.

👃 : gourmand offre des senteurs de bonbon et de fruits.

👄 : l'harmonie et la finesse jouent de concert.

La finale rafraichissante s'achève par une agréable longueur

Accords mets & vin

Ce rosé accompagnera à merveille vos plats estivaux et vos viandes grillées.

Il est également conseillé pour l'apéritif.

