

**TERROIR :**

Sols argilo calcaire situé face à la mer, sur le versant oriental du massif de la Clape face à la mer.

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

Syrah  
Grenache  
Mourvèdre

**VINIFICATION :**

Rosé obtenu à partir de pressurage direct. Débourage à froid, fermentation alcoolique thermorégulée.

**ÉLEVAGE :**

En cuve sur lies fines pendant 4 mois.

**DÉGUSTATION :**

Jolie robe pétale de rose, nez fin de fraise soutenu par des notes exotiques.

La bouche est ronde avec une attaque fraîche.

**ACCORDS METS VIN :**

Ce rosé accompagnera avec bonheur vos apéritifs et vos grillades d'été.

**GARDE :**

A boire dans les 2 ans.

Servir entre 8° et 10°C.

