

Vin de Pays Vaucluse Rosé – Cuvée Marie



ORIGINE DES SOLS

Argilo-calcaire

CEPAGES

Syrah, Grenache

VINIFICATION

Vendange 100% éraflée et foulée. Pressurage pneumatique direct, débourage. Fermentation lente à températures maîtrisées pendant le mois de vinification (15°C max). Soutirage, pas de FML.

QUANTITE

20 000 bouteilles

DEGUSTATION

Robe rose corail pâle. Le nez à beaucoup d'éclat. Nous avons des notes de pomelo, de fraise des bois, de poivre rose et de coulis de framboise. La bouche est tonique tout en gardant de la gourmandise. Finale désaltérante aux parfums citronnés.

ACCORD METS & VINS

Vin estival, idéal pour un apéro avec des tapas et des antipasti.

GARDE

A boire dans les 2 ans.

SERVICE

Servir entre 10/12°C

RECOMPENSES

2020 : Médaille Argent concours National des IGP 2021

