



TERROIRS DU VERTIGE  
VIGNOBLES D'ALTITUDE



## FRAÎCHEUR ROSÉ

### AOP CORBIÈRES, ROSÉ

#### CÉPAGES

70% Grenache noir, 30% Cinsault

#### VINIFICATION

Vendanges nocturnes. Pressurage direct sans macération. Fermentation à basse température.

#### DÉGUSTATION

La robe est claire et limpide avec un rose saumoné dit « œil de perdrix ». Le nez est expressif avec des arômes de pêche de vigne, de fruits à chair blanche et se termine sur des notes minérales. En bouche, le côté charnu est équilibré par une acidité présente. Vin frais et accessible.

#### ACCORDS

Se déguste aussi bien à l'apéritif que tout au long du repas. Suggestions : beignets de fleurs de courgettes, carpaccio de bœuf, sardines à la plancha.

#### CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

#### TEMPS DE GARDE

2 ans

#### DEGRÉ ALCOOLIQUE

13% vol.