



TERROIRS DU VERTIGE  
VIGNOBLES D'ALTITUDE



## FRAÎCHEUR ROSÉ

AOP CORBIÈRES, ROSÉ

### CÉPAGES

60% Syrah, 40% Grenache

### VINIFICATION

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

### DÉGUSTATION

La robe, d'une couleur rose cerise est brillante et limpide. Le nez est expressif avec des arômes de groseilles, de fruits rouges et se termine sur de subtiles notes minérales. En bouche, le côté charnu et gourmand 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.