

AOC VENTOUX ROSE

SOLEYE



Assemblage

88% Grenache & 12 % Syrah



Vinification

La vendange se fait à maturité aromatique, ramassée tôt le matin.

Afin de favoriser l'expression aromatique, nous effectuons une macération sur bourbes de 5 jours avant filtration.

La vinification en cuve béton thermorégulée permettant de conserver au maximum son potentiel aromatique.

Le vin est filtré dans l'hiver et mis en bouteille au printemps.

Dégustation



La robe de couleur pêche est brillante

Le nez puissant et aromatique développe des senteurs de fruits exotiques et des notes plus minérales.

La bouche est élégante et rafraîchissante sur des notes de fruits acidulés.

L'ensemble est gourmand .



Accords mets & vin

Ce rosé sera parfaitement apprécié pour l'apéritif.

