

# AOC VENTOUX ROSE

## TERRES CACHÉES



### Assemblage

85% Grenache & 15 % Cinsault



### Vinification

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

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 d'un rose pâle, aux reflets pomelo, donne à ce vin une belle présentation.

Le nez gourmand offre des senteurs de bonbon et de fruits.

La bouche est souple, l'harmonie et la finesse jouent de concert.

La finale rafraichissante s'achève par une agréable longueur

### Accords mets & vin



Ce rosé accompagnera à merveille vos plats estivaux et vos viandes grillées.

Il est également conseillé pour l'apéritif.

