

IGP MÉDITERRANÉE

CERTITUDE ROSÉ

2024

ACCORDS METS ET VINS

Fruité et rafraîchissant, un vrai bonheur pour les papilles.
Il sera le compagnon idéal pour vos apéritifs!

ENCÉPAGEMENT

Colombard, Syrah, Nielluccio, Sciaccarello, Muscat
d'Alexandrie

TERROIR

Nos vignes profitent d'un sol frais et argilo-calcaire, donnant des
vins légers et fruités! L'alliance subtile de cépages noirs et blancs
promet un moment de gourmandise.

VINIFICATION

La vendange se situe vers la mi-septembre, aux heures les plus
fraîches du matin. La particularité de cette cuvée est l'assemblage
de cépages blancs avec des cépages noirs, permettant d'obtenir
un joli rosé aux arômes muscatés.

DÉGUSTATION

Jolie robe pâle. Le nez est très expressif, sur un registre floral
(fleur de coton, jasmin) et de fruit exotique (litchi). La bouche
est gourmande et bien équilibrée.



Alc/vol12%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil