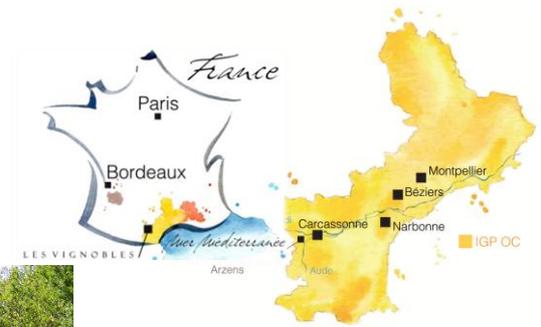


LES CROISIÈRES

GRENACHE SYRAH ROSE

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Les Croisières vous embarque au cœur de la magie des vins du Sud de la France. Partez à la découverte de notre terroir légendaire, à travers un voyage gustatif qui allie charme, plaisir, simplicité et authenticité.

 **CEPAGES / VARIETIES** : 80% Grenache Rosé, 20% Syrah Rosé.

 **TERROIR / SOILS** : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage. Le sol est composé de marnes argilo-calcaires qui gardent l'humidité et permettent un bon développement de la végétation développant la fraîcheur aromatique.

 **VINIFICATION / WINE MAKING** : Pressurage direct à faible pression. Stabulation sur bourbes pendant 5 à 7 jours. Débourageage statique à froid (48h). Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

 **DEGUSTATION / TASTING NOTES** : Robe couleur pétale de rose. Nez délicatement parfumé, mêlant notes gourmandes de fruits rouges (fraise, framboise) et arômes plus fleuris de rose et de fleur d'oranger. Bouche douce et suave, remarquablement équilibrée, rafraîchie par des notes d'écorces d'agrumes. Belle persistance aromatique sur des notes de menthe fraîche.

 **A TABLE / PAIRING** : Apéritif, salades, tapas, soupes froides, viande blanche grillée aux épices, ratatouille, poulet tandoori, tajine de lotte, crumble aux fruits rouges. Servir à 10°C. Potentiel de garde : 3 ans.

