

## Créations



### Présentation

Les vignes sont principalement situées dans la région de Tautavel, entre les Pyrénées et la Méditerranée, et converties à l'agriculture biologique. Le Grenache est le cépage emblématique des rosés du sud de la France. Il s'exprime pleinement grâce au climat exceptionnel : faibles précipitations et ensoleillement optimum. A maturité, il développe tous ses arômes, légers et fruités dans un style contemporain. La particularité du Grenache réside dans sa couleur très fragile et la finesse de ses arômes et son caractère méditerranéen.



### Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés à la main et pressés directement.

L'ensemble des manipulations sont effectuées sous protection de gaz carbonique afin de préserver les arômes délicats du grenache, jusqu'au départ de la fermentation réalisée à basse température, de 15 à 18°C.

Le vin est élevé sur ses lies fines pendant plusieurs semaines avant d'être mis en bouteille.



### Notes de dégustation

Un rosé d'une couleur rose très pâle. Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges.

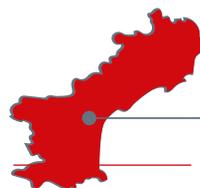
La bouche est fraîche et exalte le fruit. Élégante, la finale se développe sur une note fraîche et minérale.

A découvrir à 10-12 °C en apéritif, sur des coquillages et crustacés, salades méditerranéennes, mets asiatiques, des poissons au four et des plats épicés et savoureux tels que curry thaï, tajines.



### Encépagement

Grenache



Narbonne

Pays  
d'Oc

