



IGP Pays d'Oc | Millésime 2023



Cépages

Cinsault	<div style="width: 50%;"><div style="width: 50%;"></div></div>	50%
Grenache	<div style="width: 50%;"><div style="width: 50%;"></div></div>	50%

Histoire

Dotée d'un charme naturel, Miss Alma sait séduire son entourage. Elle rayonne, et laisse un souvenir délicieux à ceux qui dégustent son nectar.

Issu de parcelles sélectionnées avec rigueur, et à proximité de la Méditerranée, appréciez ce rosé tendance, destiné à combler vos envies. Laissez ses arômes vous subjuguier !



Terroir

Sols argilo-calcaires

La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.



Vinification

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Débourbage, stabulation des bourbes à 8 jours

Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve



Dégustation

Nez agréable et complexe, composé de notes florales et de fruits rouges. La bouche est séduisante et longue, poursuivie par une finale très friande.

Accords mets & vins

A déguster en apéritif, sur des salades estivales ou en accompagnement de viandes grillées et légumes à la plancha.



Récompenses

Or - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024

Or - Concours des Vinalies Internationales 2024

Or - Concours Mondial de Bruxelles session rosé 2024

88 points - Concours Meininger International rosé 2024

Argent - Concours des Vinalies Occitanie 2024



Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.