

LES PIEDS DANS L'EAU





Photo non contractuelle

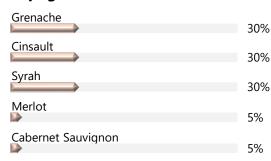
Degré : 12,5% vol. Disponible en 75cl & 150cl



IGP Pays d'Oc | Millésime 2024

Cépages





Histoire



Un rosé de pur plaisir, un assemblage des meilleurs cépages à caractère joyeux. La gente féminine l'adore pour son charme friand et gourmand ; les hommes succombent à ses notes coquines.

Ni trop pâle, ni trop soutenu, c'est un rosé tourmaline, compromis par toutes les nations. Les pieds dans l'eau, on ressent, on vit, on trinque, on rit!!!

C'est une sensation de fraîcheur désirée, un instant de bien-être, une jubilation... Ce moment arrive enfin : c'est votre Rosé des beaux jours.

Terroir



Argilo-calcaire

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.

Légère macération pelliculaire avec le cépage Syrah. Débourbage puis vinification à basse température. Assemblage des 5 cépages après vinification.

Dégustation



Robe saumon aux reflets d'or rose. Au nez on retrouve un vrai panier de petits fruits rouges (cassis, groseilles, fraises des bois), ainsi que de la pêche blanche et une touche de citron vert. L'attaque est franche mais suave, très gourmande. On arrive sur une finale délicieusement acidulée.

Accords mets & vins



A déguster en apéritif sur une assiette de charcuterie, ou en plat végétarien de type poivrons grillés, ou encore sur un poisson tel un dos de cabillaud en croûte de chorizo.

Récompenses



Or - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025 Or - Concours Général Agricole de Paris 2025

Argent - Concours Mundus Vini 2025

3 rue des Vignerons | F - 34420 Cers | www.almacersius.com