



IGP Pays d'Oc | Millésime 2024



Cépages

Cinsault	<div><div></div></div>	50%
Grenache	<div><div></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 subjuguer !



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.

Débordage, 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 Mondial de Bruxelles rosé 2025

Argent - Concours Général Agricole de Paris 2025

Argent - Concours International de Lyon 2025



Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.