



IGP Pays d'Oc | Millésime 2025

Cépages

Grenache	30%
Cinsault	30%
Syrah	30%
Merlot	5%
Cabernet Sauvignon	5%



Photo non contractuelle



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 2026

Or - Concours Général Agricole 2026

Or - Concours des Vinalies France 2026

Or - Concours National des Vins IGP 2026

Degré : 12,5% vol.

Disponible en 37,5cl, 75cl & 150cl