



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.



IGP Pays d'Oc | Millésime 2025



Cépages

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



Histoire

Inspiré par les vignobles baignés de soleil du Languedoc et les rires partagés autour d'une table au crépuscule, le Rosé Chéri capture l'essence même de la vie en rosé : un vin délicat, joyeux et irrésistiblement français. Avec sa touche sucrée et ses arômes d'une finesse exquise, le Rosé Chéri est la promesse d'un moment de qualité à partager, seul ou avec ceux que vous aimez.



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.
Légère macération pelliculaire avec le cépage Syrah.
Débouillage 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.