



THÉRAPIE

Délicatesse et fraîcheur
ROSE
2024

MOURVEDRE, CINSAUT

DEGUSTATION

Robe : Rose saumon, reflets brillants argentés.

Nez : Complexe et sucré, mêlant une fraîcheur acidulée à des notes de litchi et de fleurs blanches.

Bouche : La bouche est longue, fruitée et dynamisée par une belle vivacité.

Le profil aromatique est dominé par la légèreté et le fruit, avec des notes de litchi, de pêches blanches, fleurs de prunier et de zest de pamplemousse, avec une délicate salinité en finale.

Caractéristiques : Sol argilo-sableux et caillouteux.

Sélection parcellaire.

Pressurage direct et stabulation à froid.

Accord mets et vins : servir entre 10 et 12°C en apéritif ou accompagné de rosbeef froid, de dorade royale au barbecue, d'un fromage léger comme la burrata, ou en accompagnement de dessert comme une soupe froide de melon ou d'une pêche Melba.

