

AOP VACQUEYRAS ROSE 2023



Cépage : 30% Mourvèdre - 30% Cinsault - 30% Grenache - 10% Clairette

Production : 15 Hl

Récolte : Manuelle début Septembre.

Vinification : **Rosé de pressurage** : Presse directe de grappes éraflées, juste après la vendange. Une fois le jus récolté, il est mis en cuve inox et la fermentation débute.

Elevage : court en cuve inox.

Dégustation : **L'Œil** : De couleur rose saumon limpide et claire. **Le Nez** : Notes florales, fleurs blanches puis pêche. **La bouche** : Onctuosité et douceur en attaque; bien équilibré, rosé croquant et soyeux.

Conservation : 2 à 3 ans

Accord Mets Vins : c'est un rosé de gastronomie qui s'accordera très bien avec des entrées telles que des gambas sauce aigre douce, et également avec des plats tels que des tajines, le mélange salé sucré lui va à ravir. Bonne dégustation !



AOP VACQUEYRAS ROSE 2023



Cépage : 30% Mourvèdre - 30% Cinsault - 30% Grenache - 10% Clairette

Production : 15 Hl

Récolte : Manuelle début Septembre.

Vinification : **Rosé de pressurage** : Presse directe de grappes éraflées, juste après la vendange. Une fois le jus récolté, il est mis en cuve inox et la fermentation débute.

Elevage : court en cuve inox.

Dégustation : **L'Œil** : De couleur rose saumon limpide et claire. **Le Nez** : Notes florales, fleurs blanches puis pêche. **La bouche** : Onctuosité et douceur en attaque; bien équilibré, rosé croquant et soyeux.

Conservation : 2 à 3 ans

Accord Mets Vins : c'est un rosé de gastronomie qui s'accordera très bien avec des entrées telles que des gambas sauce aigre douce, et également avec des plats tels que des tajines, le mélange salé sucré lui va à ravir. Bonne dégustation !

