



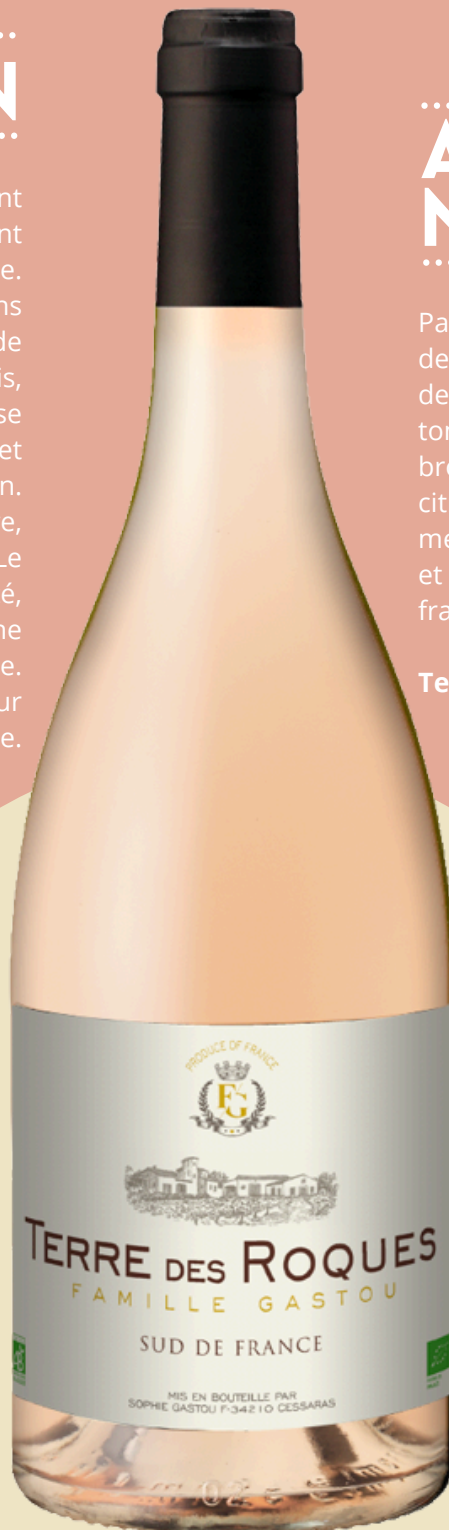
CLOS DES ROQUES

TERRE DES ROQUES

DÉGUSTATION

Robe rose pâle cristalline, délicatement rehaussée de reflets violets, annonçant toute la fraîcheur de cette cuvée. Au nez, l'élégance fruitée s'exprime dans un bouquet séduisant de sirop de grenadine, mêlant framboise, cassis, violette et une touche subtile de réglisse noire. L'ensemble est précis, gourmand et aérien.

En bouche, l'attaque est franche, vive, portée par une belle tension minérale. Le fruité s'épanouit ensuite avec générosité, équilibré par une fine rondeur et une finale nette, délicatement saline. Un rosé tout en nuances, alliant fraîcheur estivale et complexité aromatique.



ACCORDS METS ET VINS

Parfait compagnon des beaux jours, Terre des Roques Rosé sublimera un carpaccio de thon à la framboise, une salade de tomates anciennes au basilic, ou des brochettes de crevettes marinées au citron vert. Il s'accorde également à merveille avec une tarte fine à la brousse et à la menthe, ou encore un fromage frais de brebis.

Température de service : 10 à 12°C.

APPELLATION

Vin de France

VINIFICATION

Pressurage direct

SOLS

Argilo-calcaire

DEGRÉS ALCOOL

13° vol.

CÉPAGES

100 % Grenache gris

