

Initiale

ROSÉ 2022

RASSEMBLEUR



La robe est élégante de couleur pêche saumonée. Le nez se distingue avec des accords de fruits des bois et de bonbon. Complexe et équilibré en bouche, avec des touches de rondeur, ce rosé joue la prolongation avec une jolie longueur se terminant sur des arômes de mûre et groseille.

The colour is an elegant shade of peach. A fragrance with hints of wild berries and candy. Complex and balanced on the palate, this rosé has aromas of blackberries and currants.



Appellation	Côtes de Provence, AOP AOC Appellation d'Origine Contrôlée (voir page 24)
Cépage	40 % Grenache, 25 % Rolle, 15 % Syrah, 10 % Cinsault, 10 % Tibouren
Bouchage	Bouchon Diam à base de liège de Provence (Var) (voir page 18)
Vinification	Macération pelliculaire à froid (voir page 22)
Alcool	13 % vol
Terroir	Sols bruns de schiste et de grès, de colluvions et alluvions.
Superficie	15 ha
Rendement	40 hectolitres par hectare
Quantité	50 000 bouteilles
Disponibilité	75 cl



Scannez-moi
Fiche produit

Un rosé qui aime la compagnie des plats méditerranéens, comme la ratatouille, les aubergines à la Parmigiana, les poivrons grillés ou les grillades de poisson. Il est le complice naturel des plats épicés, crevettes créoles au piment de Cayenne ou le Tom yum aux poissons et fruits de mer.

A rosé that accompanies Mediterranean dishes, such as ratatouille, aubergines à la Parmigiana, grilled peppers or grilled fish. It is excellent with spicy dishes, Creole shrimps with Cayenne pepper and Thai cuisine.

