

Initiale

ROSÉ

DEPUIS 1340

La robe est élégante de couleur saumon. Le nez se distingue avec des arômes d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches. Ce rosé frais et léger est saisissant en bouche, vif et offre une finale tendue.

Appellation	Côtes de Provence AOP
Cépage	72 % Grenache, 11 % Syrah, 9% Tibouren, 8% Cinsault
Vinification	Macération pelliculaire à froid, pressurage direct
Élevage	5 mois en cuve inox thermorégulée
Alcool	12.5% vol
Terroir	Argilo-sableux
Millésime	2024
Quantité	40 000 bouteilles
Disponibilité	75 cl



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.