

IGP MÉDITERRANÉE

CERTITUDE ROSÉ

2025

ACCORDS METS ET VINS

Fruité et rafraîchissant, un vrai bonheur pour les papilles.
Il sera le compagnon idéal pour vos apéritifs!

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Muscat d'Alexandrie, Muscat petits grains

TERROIR

Nos vignes profitent d'un sol frais et argilo-calcaire, donnant des vins légers et fruités! L'alliance subtile de cépages noirs et blancs promet un moment de gourmandise.

VINIFICATION

La vendange se situe vers la mi-septembre, aux heures les plus fraîches du matin. La particularité de cette cuvée est l'assemblage de cépages blancs avec des cépages noirs, permettant d'obtenir un joli rosé aux arômes muscatés.

DÉGUSTATION

Robe pâle, à la teinte corail. Le nez est explosif ! Notes de pêche, de litchi et de rose. Bouche gourmande, à la finale ronde.



Alc/vol13%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil