



AOC VENTOUX

ROSÉ DE PIÉBLANC

MILLÉSIME 2018

ALCOOL 13°

VIGNES En restanques sur sol limoneux, sablo-argileux à 300 mètres d'altitude

CÉPAGES 80 % Cinsault, 20 % Grenache

VITICULTURE

Agriculture raisonnée.
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en caquettes de 15 kg.
Tri manuel. Pressurage direct.

ÉLEVAGE

6 mois en cuve inox.

POTENTIEL DE GARDE

À boire sur le fruit d'ici deux ans.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle. Nez éclatant sur la fraise, la pêche de vigne et la gelée de groseille.
Bel équilibre en bouche avec de la fraîcheur et une finale saline.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster à l'apéritif ou sur un poisson grillé, un tartare de saumon ou un risotto aux fruits de mer. Il s'accordera aussi merveilleusement bien avec une cuisine exotique ou méditerranéenne. Vous pourrez aussi l'apprécier sur un dessert telle qu'une tarte aux fraises ou du melon.

