



## AOC VENTOUX ROSÉ DE PIÉBLANC

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

**CÉPAGES** 80 % Cinsault, 20 % Grenache

**ALCOOL** 13°

### VITICULTURE

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.

### 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 dans les deux ans.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle. Nez éclatant sur la fraise, la pêche de vigne et la gelée de groseille.

Un bel équilibre en bouche grâce à une minéralité soutenue qui amène beaucoup de fraîcheur.

### 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.

VIN BIOLOGIQUE

