Bellissime - *Rosé* - 2023

Terroir

Sols variés issu majoritairement de terrasses alluviales argilo-calcaires.

Encépagenment

Grenache noir

Syrah

Mourvèdre

Vinification et élevage

Rosé issu de "saignés" et de pressurage direct, vinifié en cuve inox à basse température. Mise en bouteille précoce, 5 mois après récolte.

Dégustation

Robe rose saumonée pâle, limpide et brillante. Le nez est fruité et épicé rappelant la fraise sauvage, la framboise et les fines épices provençales. La bouche est à la fois ample, équilibrée et fruitée, avec une finale fraîche et longue. Un magnifique rosé de finesse.

Conseils de consommation

Idéal entre 6 mois et 2 ans pour bénéficier de toute sa fraîcheur.

Servir à une température de 8°C.