



FERRAGES

Note

MÉDITERRANÉE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Rosé
Rose



ASSEMBLAGE

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle (Vermentino), Merlot.

TERROIR

Sol argilo-sableux formé d'argiles rouges.
Climat méditerranéen.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendange mécanique au petit matin pour préserver la fraîcheur des baies, elles sont ensuite dirigées vers le pressoir. Ce qui permet d'optimiser la meilleure température pour une extraction parfaite, ainsi qu'une couleur naturelle. La fermentation est réalisée en cuves inox à 17 °C afin de préserver les arômes et la fraîcheur.

DÉGUSTATION

Robe : rose pâle, pétale de roses.

Nez : notes de fruits rouges (fraise et framboise).

Bouche : vin frais et très rond avec une finale sur les fruits rouges.

Harmonie : avec la cuisine provençale, la viande blanche, les salades composées, le melon, la cuisine asiatique et les grillades.

Température de dégustation : 10-12 °C.

BLEND

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle (Vermentino) and Merlot.

TERROIR

Sandy-clay soil made up of red clay.
Mediterranean climate.

HARVEST AND WINEMAKING

Harvest is carried out by machine at the early hours of the morning to preserve the freshness of the grapes, which then go directly into the press. This allows us to optimise the temperature to obtain perfect extraction and a natural colour.

Fermentation is carried out at 17°C in stainless steel vats in order to preserve the aromas and freshness.

TASTING NOTES

Colour: pale, rose petal pink.

Nose: notes of red fruit (strawberry and raspberry).

Palate: fresh and very smooth with red fruit on the finish.

Food pairing: provençal cuisine, white meat, salads, melon, Asian dishes and grills.

Serving temperature: 10-12°C.