



### Aire de production

Les raisins sont récoltés dans le sud de la France sur des sols argilo-calcaires sous influence du climat méditerranéen.

### Origine

Cette gamme rend hommage aux grands et nobles cépages français, mais surtout aux racines de la Maison Ropiteau Frères, avec une gamme de vins plaisirs.

### Cépage

60% Grenache Noir,  
40% Cinsault qui produit d'excellents rosés.

### Vinification et élevage

Pressurage pneumatique direct et fermentation à 16°C dans le but de conserver le fruit.

### Notes de dégustation

**COULEUR** : Rose saumon.  
**NEZ** : Fruité, élégant et fin avec des notes de fruits rouges.  
**PALAIS** : Aromatique et fruité, mélange de fruits rouges et de fruits exotiques.

### Accords mets et vins

Se savoure très frais en apéritif ou accompagné de grillades, de pizzas, de salades, de terrines de poissons et de pâtes.

### Service

10 à 12°C

### Potentiel de garde

2 à 3 ans