



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