



VIN DE MARQUE



‘ Le Jardin de L’Azuré ’

Indication Géographique Protégée Méditerranée
Rosé Extra Brut

Ce joli vin de couleur litchi aux pâles nuances framboises, vous enchantera par l’élégance et la finesse de ses bulles. Son magnifique nez aux senteurs de fruits frais et ses bulles magiques apportent à vos flûtes un superbe éclat. La bouche est fine, longue et persistante.

Température de service entre 6°C et 10°C.

Vinification : Vendanges nocturnes pour profiter des températures plus basses et éviter l’oxydation, triage de la vendange, égrappage, macération pelliculaire, fermentation à basse température et prise de mousse en méthode traditionnelle, suivi d’un élevage sur lattes de 4 mois minimum.

La Méthode Traditionnelle dite « Provençale » permet de sublimer notre terroir en utilisant que le sucre du raisin.

Fruité, élégant et expressif, découvrez toute la richesse et l’originalité du Jardin de l’Azuré.

« L’Azuré vous enchantera par la finesse de ses bulles et par sa grâce aérienne, Parfait compagnon pour vos apéritifs et moments partagés... »



Nez

Rosé
Arômes de garrigue et de poire



Bouche

Longue et ronde, fruits rouges frais, finale sur une note d’encens



Accompagnement

Apéritif, Cuisine méditerranéenne et asiatique



Cépages principaux

Grenache,
Cinsault,
Syrah



Robe

Lumineuse aux nuances framboises



Température

À servir frais entre 6°C et 10 °C



BRANDED WINE



'Le Jardin de l'Azuré'

Indication Géographique Protégée Méditerranée
Rosé Extra Brut

This delightful wine in a pretty shade of pink (lychee with hints of pale raspberry), will win you over with its elegant, delicate bubbles. The stunning nose with fresh fruit aromas and enchanting quality of its bubbles will bring a real sparkle to your glasses. In the mouth, it is sophisticated, with a long, persistent finish.

To be served between 6 and 10°C

Vinification : The grapes are harvested during the night in order to make the most of the lower temperatures and reduce the likelihood of oxidation. Grapes are carefully sorted and destemmed. Low temperature skin maceration and second fermentation using the traditional method is followed by ageing on 'lattes' (wooden slats that stabilize piles of bottles) for a minimum of 4 months.

The 'Provençale' traditional method gets the very best from our vineyard by using just the grapes' own natural sugars. Fruity, elegant and highly-expressive, why not try the Jardin de l'Azuré, a wine of rare distinctiveness and rich complexity.

'L'Azuré will delight you with its delicate bubbles and airy, elegant quality - a perfect accompaniment to your aperitifs and for spending time with family and friends'

Rosé



Nose

Aromas of garrigue and pear



Palate

Round, elegant, notes of pear and strawberry



Food pairing suggestions

Aperitif or Mediterranean & Asian dishes



Main grape varieties

Grenache, Cinsault, Syrah



Colour

Lmpid, powder pink highlights



Serving temperature

Between 6°C and 10 °C