



## PALETTE OLFACTIVE



Fleurs



Fraises fraîches



Pêche

## DÉGUSTATION

Ce vin rosé, à la robe pêche, se distingue par sa fraîcheur et son caractère aromatique. Ses arômes fruités et floraux, dominés par des notes gourmandes de fraises, apportent une belle complexité. En bouche, l'équilibre parfait entre acidité et fraîcheur en fait un accompagnement idéal pour des plats estivaux.

## ACCORDS METS ET VINS

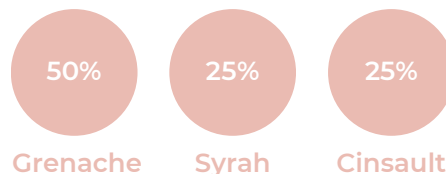
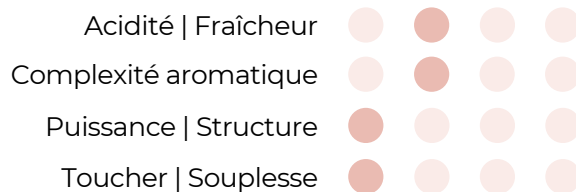
A l'apéritif avec des tartinades.  
Avec une salade de chèvre chaud ou lors d'un barbecue avec des grillades et des légumes braisés.  
En dessert, avec une salade de fruits.

## FORMATS DISPONIBLES

En rosé, blanc et rouge 75cl, et en rosé 150cl.



## TYPICITÉ



## VINIFICATION

Sols peu profonds, argilo-calcaires, sableux à 250m d'altitude.  
Les vendanges sont mécaniques et nocturnes pour obtenir une robe pâle.  
La vinification traditionnelle se déroule en cuve inox, avec une fermentation alcoolique thermorégulée.  
La fermentation malolactique est bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes.



## JAMES SUCKLING | 91 POINTS

« A delicious, silky and charming white with white peaches, fresh lemons and some almonds on the nose. Medium-bodied with moderate acidity. A seductive texture, with delicious white fruit and blanched almond flavors. From organically grown grapes. »

- Château 2024

## IWSC | MÉDAILLE D'ARGENT 90 POINTS

« An enchanting bouquet of delicate red fruit leads to a concentrated palate, balancing refreshing acidity with mineral nuances. The finish lingers on vibrant red fruit and notes of white peach. »

- Château 2024

## IWC | MÉDAILLE DE BRONZE

« Juicy strawberry compote notes, ripe and fruit forward with expressive cranberry character. »

- Château 2024