

## 'Jardin de l'Azuré'

« Ce rosé pétillant vous enchante par la finesse de ses bulles, parfait compagnon pour vos apéritifs et moments partagés ! »



### Indication Géographique Protégée Méditerranée Rosé Extra Brut

Ce joli vin de couleur litchi aux nuances framboises, vous enchante par l'élégance et la finesse de ses bulles. Son nez aux senteurs de fruits frais et ses bulles magiques apportent à vos flutes un superbe éclat. Fruité et expressif, découvrez toute la richesse et l'originalité de ce vin rosé pétillant.

#### 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.



#### Nez

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