



VIN DE MARQUE

# 'Rumeurs'



Coup de de coeur  
des clients en 2021 !

## Indication Géographique Protégée Méditerranée

Découvrez le bruissement de la nature nous suggérant l'évasion et le voyage : le murmure des insectes, le souffle du vent, le ruissellement de l'eau... Tous les mystères de notre Ecrin de Nature, unique en Provence, suggérés par notre cuvée 'Rumeurs'. Les arômes fruités de ce vin sont idéal à l'apéritif, avec des tapas, une pizza ou de la charcuterie.

### Vinification

Les raisins sont vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir une belle robe pâle. La vinification est traditionnelle, la vendange est totalement égrappée. Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Le débourage se fait à basse température. La fermentation alcoolique est thermorégulée et la fermentation malolactique bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.

*« Le Rosé en toute élégance. Convivial et généreux, parfait entre amis ! »*



Nez

Fruits rouges, cassis,  
framboises



Bouche

Franche et vive, fruits  
frais de groseilles



Accompagnement

Apéritif, tapas, pizza,  
charcuterie



Cépages  
principaux

Grenache, Syrah,  
Cinsault



Robe

Robe claire et  
brillante



Température

à servir frais  
entre 10°C  
et 12 °C