



## 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

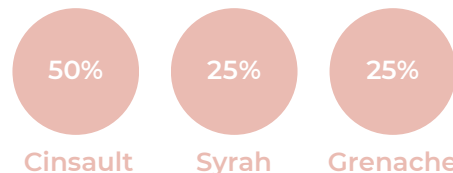
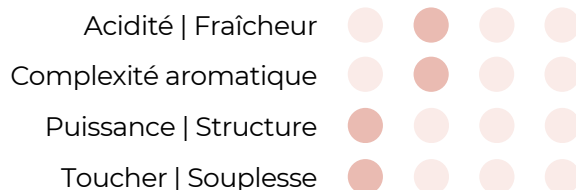
A l'apéritif avec des tartinades.  
Avec une salade de chèvre chaud ou lors d'un barbecue avec des grillades et des légumes braisés.  
En dessert, avec une salade de fruits.

## 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 | 90 POINTS

*"Red currants, herbs, wild berries and some melon on the nose follow through to a medium body. Fresh and fruity with a refreshing finish. From organically grown grapes."*

- Château 2023

#### IWC | MÉDAILLE DE BRONZE

*"Delicate pink colour, bright wash of citrus and orange zest, pink lady apple, soft gentle style."*

- Château 2023

#### DECANTER | MÉDAILLE DE BRONZE

*"Wet stone aromas with cherry blossom, cranberry and rhubarb. Well-articulated strawberry fruit on the palate, with mouth-watering, zesty acidity." | 89 points*

- Château 2023



## AROMATIC PROFILE



Flowers



Fresh  
strawberries



Peach

## TASTING NOTES

This peach-coloured rosé wine is fresh and aromatic. Its fruity and floral aromas, with hints of strawberries dominating, add a lovely complexity. On the palate, the perfect balance between acidity and freshness is an ideal accompaniment to summer dishes.

## FOOD AND WINE PAIRING

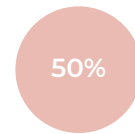
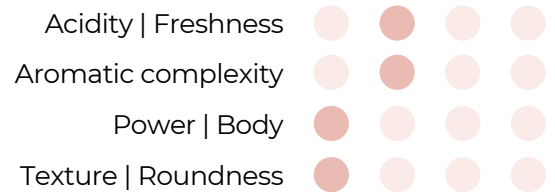
For an appetizer with savory spreads and with a salad and warm goat cheese toasts.  
During a barbecue with grilled meats and braised vegetables.  
For dessert, with a fruit salad.

## AVAILABLE SIZES

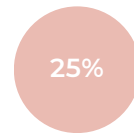
Rosé, white, and red in 75cl, and rosé in 150cl.



## TYPICITY



Cinsault



Syrah



Grenache

## VINIFICATION

Shallow, clay-limestone, sandy soils at 250m altitude.

The grapes are mechanically harvested at night to obtain a pale color. Traditional vinification takes place in stainless steel vats, with temperature-controlled alcoholic fermentation. Malolactic fermentation is blocked to preserve the freshness of the aromas.



#### JAMES SUCKLING | 90 POINTS

*"Red currants, herbs, wild berries and some melon on the nose follow through to a medium body. Fresh and fruity with a refreshing finish. From organically grown grapes."*

- Château 2023

#### IWC | MÉDAILLE DE BRONZE

*"Delicate pink colour, bright wash of citrus and orange zest, pink lady apple, soft gentle style."*

- Château 2023

#### DECANTER | MÉDAILLE DE BRONZE

*"Wet stone aromas with cherry blossom, cranberry and rhubarb. Well-articulated strawberry fruit on the palate, with mouth-watering, zesty acidity." | 89 points*

- Château 2023