



PALETTE OLFACTIVE



Framboises



Groseilles



Cassis

DÉGUSTATION

Flora est un vin rosé frais et délicat, à la robe claire et brillante. En bouche, il révèle des arômes fruités et subtils, dominés par des notes de cassis, de framboise, et de groseille. La vivacité franche de ce rosé le rend idéal pour des moments de convivialité.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, avec des tapas (olives, crevettes grillées, houmous) et de la charcuterie.

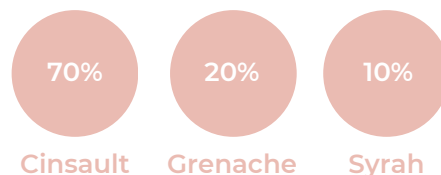
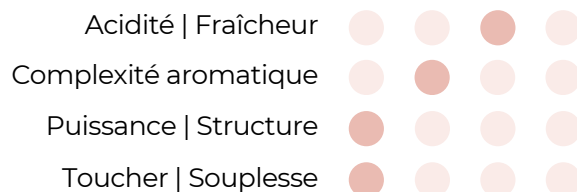
Avec une pizza Margherita.

FORMATS DISPONIBLES

En rosé, blanc et rouge 75cl.



TYPICITÉ



VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques et réalisées très tôt dans la nuit pour garantir une robe pâle. La vinification, de type traditionnelle, s'effectue en cuve inox avec une courte macération pelliculaire.

La fermentation alcoolique est thermorégulée pour un meilleur contrôle, tandis que la fermentation malolactique est bloquée, afin de préserver toute la fraîcheur des arômes fruités du vin.



AROMATIC PROFILE



Raspberry Redcurrant Blackcurrant

TASTING NOTES

Flora is a fresh, delicate rosé wine with a clear, brilliant colour. On the palate, it reveals subtle, fruity aromas dominated by notes of blackcurrant, raspberry and redcurrant.

This lively rosé is ideal for sharing with friends and family.

FOOD AND WINE PAIRING

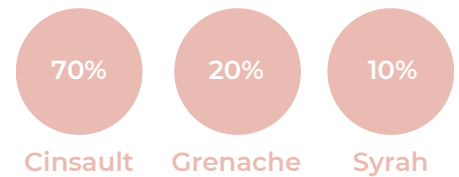
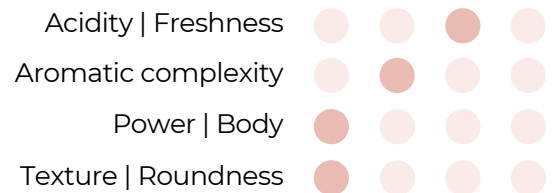
With a tomato and mozzarella.
As an accompaniment to paella or a prawn curry.
Ideal with a fresh fruit salad or strawberry tart.

FORMATS DISPONIBLES

Rosé, white and red in 75cl.



TYPICITY



VINIFICATION

The grapes are mechanically harvested in the early hours of the morning to obtain wine of an attractively pale color. Vinification is performed in the traditional fashion in stainless steel vats with a short period of skin maceration. Fermentation is temperature-controlled and malolactic fermentation is avoided to retain the full freshness of the fruity aromas of the wine.