



PALETTE OLFACTIVE



Fleurs Fruits rouges Pamplemousse

DÉGUSTATION

Laissez-vous emporter par une expérience unique, où chaque gorgée dévoile des saveurs intenses et fruitées. Son habillage étincelant, paré de touches dorées, évoque des moments festifs et raffinés, où mystère et élégance se rencontrent. Au nez, de délicates notes de fleurs et de pamplemousse s'épanouissent subtilement.

En bouche, fraîcheur et équilibre s'allient aux arômes gourmands de fruits rouges.

ACCORDS METS ET VINS

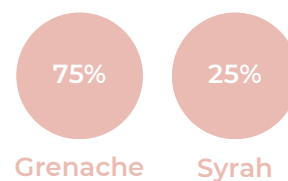
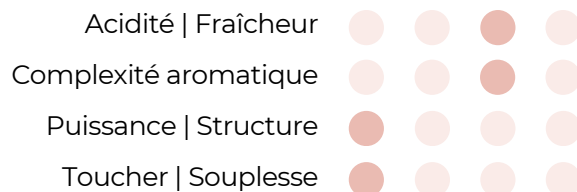
Ce vin est idéal pour toutes les occasions festives, apportant élégance à chaque instant. En apéritif, avec un tartare de saumon aux agrumes et des gambas grillées à l'ail et au persil.

FORMATS DISPONIBLES

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



TYPICITÉ



VINIFICATION

Sols peu profonds, argilo-calcaires, sableux à 350m 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.



IWSC | 94 POINTS - MÉDAILLE D'ARGENT

Tasted by Dirceu Vianna Junior MW, David Kermode, Maria Elener, Poppy De Courcy Wheeler.

- Jardin des Secrets 2023

IWC | MÉDAILLE DE BRONZE

"Bright, fresh with stone fruit + citrus. Subtle in a good way."

- Jardin des Secrets 2023



AROMATIC PROFILES



Flowers



Red berries



Grapefruit

TASTING NOTES

Enjoy a unique experience, where each sip reveals intense, fruity flavours. The glittering packaging, with its golden details, evokes festive and refined moments, where mystery and elegance meet.

On the nose, delicate notes of flowers and grapefruit unfold subtly. On the palate, freshness and balance combine with greedy aromas of red fruit.

FOOD AND WINE PAIRING

This wine is ideal for all festive occasions, bringing elegance to every moment.

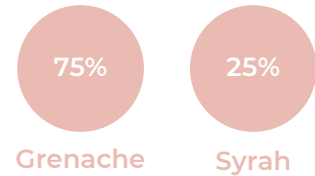
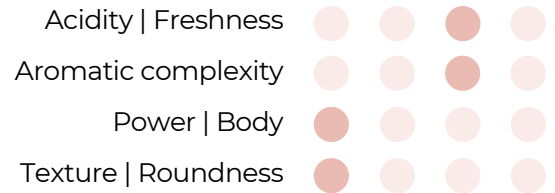
As an aperitif, with salmon tartar with citrus fruit and grilled prawns with garlic and parsley.

AVAILABLE SIZES

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



TYPICITY



VINIFICATION

Shallow, clay-limestone, sandy soils at 350m altitude.

The harvest is mechanical and carried out 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.



IWSC | 94 POINTS - MÉDAILLE D'ARGENT

Tasted by Dirceu Vianna Junior MW, David Kermode, Maria Elener, Poppy De Courcy Wheeler.

- Jardin des Secrets 2023

IWC | MÉDAILLE DE BRONZE

"Bright, fresh with stone fruit + citrus. Subtle in a good way."

- Jardin des Secrets 2023