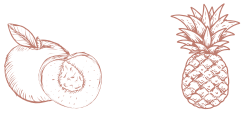




AROMATIC PROFILE



Apricot Exotic fruits

TASTING NOTES

Discover Rumeurs, a white wine that represents the essence of nature in Provence. Its crystalline colour with golden highlights is an invitation to taste.

On the nose, it reveals subtle aromas of apricot and pineapple, giving a fruity first impression.

On the palate, it offers a fine minerality, complemented by notes of exotic fruit, giving it a pleasant complexity.

FOOD AND WINE PAIRING

With a seafood platter or fillet of sole and a butter sauce.

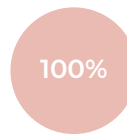
With fresh goat's cheese, a touch of honey and crusty bread.

FORMATS DISPONIBLES

Rosé and white in 75cl.



TYPICITY



Rolle

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.



PALETTE OLFACTIVE



Abricots Fruits exotiques

DÉGUSTATION

Découvrez Rumeurs, un vin qui incarne l'essence de la nature provençale.

Sa robe claire aux reflets dorés invite à la dégustation. Le nez s'ouvre sur des arômes délicats d'abricot et d'ananas, offrant une belle fraîcheur fruitée.

En bouche, ce vin révèle une minéralité marquée, équilibrée par des notes de fruits exotiques qui apportent une agréable complexité.

ACCORDS METS ET VINS

Avec un plateau de fruits de mer ou une sole meunière panée et une sauce au beurre.

Avec un fromage de chèvre frais, une pointe de miel et du pain toasté.

FORMATS DISPONIBLES

En rosé et blanc 75cl.



TYPICITÉ

Acidité Fraîcheur	●	●	●	●
Complexité aromatique	●	●	●	●
Puissance Structure	●	●	●	●
Toucher Souplesse	●	●	●	●

100%

Rolle

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.