

'Jardin de l'Azuré'

« Ce rosé pétillant vous enchante par la finesse de ses bulles, parfait compagnon pour vos apéritifs et moments partagés ! »



Indication Géographique Protégée Méditerranée Rosé Extra Brut

Ce joli vin de couleur litchi aux nuances framboises, vous enchante par l'élégance et la finesse de ses bulles. Son nez aux senteurs de fruits frais et ses bulles magiques apportent à vos flutes un superbe éclat. Fruité et expressif, découvrez toute la richesse et l'originalité de ce vin rosé pétillant.

Vinification

Vendanges nocturnes pour profiter des températures plus basses et éviter l'oxydation, triage de la vendange, égrappage, macération pelliculaire, fermentation à basse température et prise de mousse en méthode traditionnelle, suivi d'un élevage sur lattes de 4 mois minimum. La Méthode Traditionnelle dite « Provençale » permet de sublimer notre terroir en utilisant que le sucre du raisin.



Nez

Arômes de garrigue et de poire



Bouche

Longue et ronde, fruits rouges frais, finale sur une note d'encens



Accompagnement

Apéritif, Cuisine méditerranéenne et asiatique



Cépages principaux

Grenache, Cinsault, Syrah



Robe

Lumineuse aux nuances framboises



Température

À servir frais entre 6°C et 10°C


L'escarelle

BRANDED WINE

'Jardin de l'Azuré'

« This rosé will delight you with its delicate bubble, a perfect accompaniment to your aperitifs and for spending time with family and friends ! »



Indication Géographique Protégée Méditerranée Rosé Extra Brut

This delightful wine in a pretty shade of pink will win you over with its elegant, delicate bubbles. The stunning nose with fresh fruit aromas and enchanting quality of its bubbles will bring a real sparkle to your glasses. In the mouth, it is sophisticated, with a long, persistent finish. Fruity and highly-expressive, why not try the Jardin de l'Azuré, a wine of rare distinctiveness and rich complexity.

Vinification

The grapes are harvested during the night in order to make the most of the lower temperatures and reduce the likelihood of oxidation. Grapes are carefully sorted and destemmed. Low temperature skin maceration and second fermentation using the traditional method is followed by ageing on 'lattes' (wooden slats that stabilize piles of bottles) for a minimum of 4 months. The 'Provençale' traditional method gets the very best from our vineyard by using just the grapes' own natural sugars.



Nose

Delicate citrus fruit aromas



Palate

Long, round mouthfeel. Fresh summer fruit and a finish with a touch of Balsam



Food pairing suggestions

Aperitif or Mediterranean dishes



Main grape varieties

Grenache, Cinsault, Syrah



Colour

Limpid, powder pink highlights



Serving temperature

Between entre 6°C et 10 °C