



VIN DE MARQUE

# 'Rumeurs'



Coup de de coeur  
des clients en 2021 !

## Indication Géographique Protégée Méditerranée

Découvrez le bruissement de la nature nous suggérant l'évasion et le voyage : le murmure des insectes, le souffle du vent, le ruissellement de l'eau... Tous les mystères de notre Ecrin de Nature, unique en Provence, suggérés par notre cuvée 'Rumeurs'. Les arômes fruités de ce vin sont idéal à l'apéritif, avec des tapas, une pizza ou de la charcuterie.

### Vinification

Les raisins sont vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir une belle robe pâle. La vinification est traditionnelle, la vendange est totalement égrappée. Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Le débourage se fait à basse température. La fermentation alcoolique est thermorégulée et la fermentation malolactique bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.

*« Le Rosé en toute élégance. Convivial et généreux, parfait entre amis ! »*



Nez

Fruits rouges, cassis,  
framboises



Bouche

Franche et vive, fruits  
frais de groseilles



Accompagnement

Apéritif, tapas, pizza,  
charcuterie



Cépages  
principaux

Grenache, Syrah,  
Cinsault



Robe

Robe claire et  
brillante



Température

à servir frais  
entre 10°C  
et 12 °C



BRANDED WINE

# 'Rumeurs'

## Indication Géographique Protégée Méditerranée

Listen to the small rustling of nature that suggests escape and travel: the murmur of insects, the wind blowing, the streaming of water. All the mysteries of our 'Ecrin de Nature', Unique in Provence, suggested by our 'Rumeurs' Cuvée. The fruity aromas of this easy-drinking wine make it perfect for an aperitif or enjoyed with tapas, a tasty pizza or a little charcuterie.

### Vinification

The grapes are harvested by machine in the early hours of the morning with a view to obtaining a wine of an attractively pale colour. The approach to vinification is traditional and the grapes are completely destemmed. There is a short period of skin maceration before the pressing process. Cold temperature settling is the next stage. Fermentation is temperature-controlled and malolactic fermentation avoided in order to retain those crisp, fresh aromas. Fermentation is by the traditional method-temperature-controlled in stainless-steel vat.

*« A wonderfully elegant Rosé. A fun, generous wine, ideal for sharing with friends. »*



Nose

Summer Fruits,  
blackcurrant,  
raspberry



Palate

Lively attack, fresh  
redcurrant notes



Food pairing  
suggestions

Aperitif, tapas, pizza,  
charcuterie



Main grape  
varieties

Grenache, Syrah,  
Cinsault



Colour

Radiant,  
palepink  
appearance



Serving  
temperature

Between 10°C  
and 12°C