



Vin de Marque

« Le Jardin de L'Azuré »

Indication Géographique Protégée Méditerranée
Rosé Extra Brut

Ce joli vin de couleur litchi aux pâles nuances framboises, vous enchante par l'élégance et la finesse de ses bulles. Son magnifique nez aux senteurs de fruits frais et ses bulles magiques apportent à vos flutes un superbe éclat. La bouche est fine, longue et persistante.

Température de service entre 6°C et 10°C.

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.

Fruité, élégant et expressif, découvrez toute la richesse et l'originalité du Jardin de L'Azuré.

« L'Azuré vous enchante par la finesse de ses bulles et par sa grâce aérienne, Parfait compagnon pour vos apéritifs et moments partagés... »



Nez

Délicat d'agrumes



Bouche

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



Accompagnement

Apéritif, Cuisine méditerranéenne



Cépages principaux

Grenache, Cinsault, Syrah



Robe

Lumineuse aux nuances framboises



Température

À servir frais entre 6°C et 10°C

Rosé