



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.

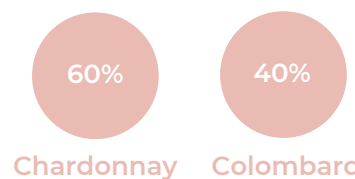
FORMATS DISPONIBLES

En rosé et blanc 75cl.



TYPICITÉ

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



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.