



VIN DE MARQUE

' Rumeurs '

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 ' à la robe brillante et claire. Les arômes fruités de ce vin léger feront merveille à l'apéritif, avec des tapas, une belle 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 débouillage 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

Rosé



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 the pale and brightening pink colour of 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. ’

Rosé



Nose

Summer Fruits, blackcurrant, raspberry



Palate

Lively attack, fresh redcurrant notes



Food pairing suggestions

Aperitif, tapas, pizza, charcuterie



Main grape varieties

Grenache, Cinsault, Syrah



Colour

Radiant, palepink appearance



Serving temperature

Between 10°C and 12 °C