Guillaume Grenache Rosé, VDP d'OC



Ce vin exprime toute la gourmandise du Grenache rosé méditerranéen à travers un style rafraîchissant et généreusement fruité. Issu de vignobles baignés de soleil entre mer et montagnes, il séduit par son caractère convivial et sa remarquable facilité de dégustation.

Origine: Ce vin est élaboré à partir de Grenache cultivé principalement autour de Perpignan, dans les Pyrénées-Orientales. Bénéficiant d'un climat méditerranéen particulièrement ensoleillé, tempéré par les influences maritimes et les vents réguliers, les vignes s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires qui favorisent à la fois la maturité du fruit, la fraîcheur aromatique et l'équilibre naturel des raisins.

Encépagement: Grenache

Vinification: Les raisins sont récoltés durant la nuit afin de préserver leur fraîcheur et leur potentiel aromatique. Après un pressurage direct des baies, les moûts sont fermentés à basse température pour conserver toute la pureté des arômes de fruits frais et l'éclat du fruit caractéristique du Grenache. Aucun élevage sous bois n'est pratiqué, privilégiant ainsi un style frais, fruité et immédiatement accessible.

Dégustation: Ce vin présente une délicate teinte rose pâle. Le nez dévoile des arômes séduisants de jeunes fraises et de cuberdon, complétés par de subtiles notes de fruits rouges croquants. La bouche est souple, fraîche et équilibrée, offrant une belle expression fruitée et une finale élégante particulièrement désaltérante.

Potentiel de garde: 1-2 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Ce vin se boit facilement à l'apéritif, avec des salades estivales, des buffets froids, des pâtes légères ainsi que des grillades de volaille ou de poisson.