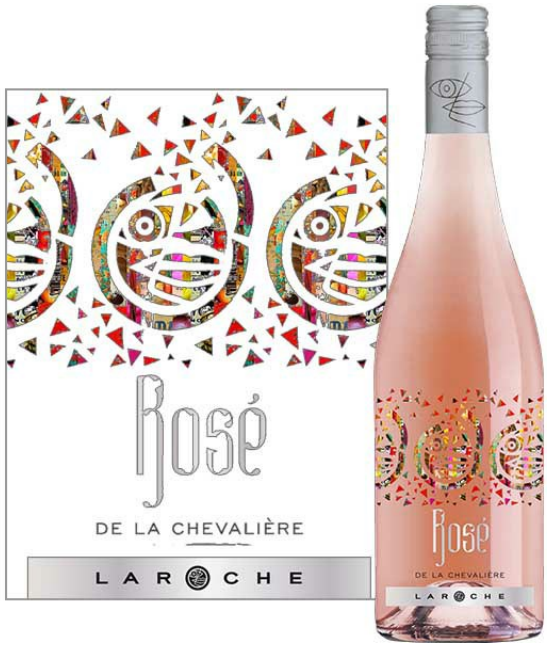
# Rosé, IGP d'Oc, Laroche




*A l'image ce cette bouteille vous découvrirez des éclats d'arômes et de saveurs chatoyantes. Il s'agit d'une sélection de terroirs de la Vallée de l'Orb en amont de Béziers qui produit du vin depuis l'Antiquité. C'est un lieu qui est depuis longtemps modelé et cultivé au rythme changeant de ses paysages. Il y règne un microclimat permettant une maturation complète des raisins sans rien perdre de fraîcheur.*

**Origine:** Les vignes sont situées près de Béziers, dans la vallée de l'Orb. Le climat méditerranéen de la région, avec des influences océaniques, favorise une maturation optimale des raisins tout en préservant leur fraîcheur.

**Encépagement:** 70% grenache & 30% syrah

**Vinification:** Les vendanges se font de nuit pour préserver les arômes. Les raisins sont légèrement pressurés, suivis d'un débourbage à froid. La fermentation dure 10 à 12 jours en cuves inox, avec un élevage de 3 mois dans le même type de cuves, pour maintenir le caractère naturel du vin.

**Dégustation:** Le grenache apporte les arômes de fruits rouges sauvages et de pamplemousse. La syrah donne de la vivacité, ainsi qu'une belle trame épicée et le cinsault complète la palette avec des notes florales, assurant une jolie complexité à ce vin.

**Potentiel de garde:** A boire jeune

**Température de service:** 8-10 °C

**Association mets:** Parfait à l'apéritif et avec des salades composées.

- Salade niçoise
- Rouleaux de printemps
- Soupe de poisson
- ...