Les Croisières Rosé, IGP Pays d'Oc, Grenache & Syrah



Embarquez pour une escapade ensoleillée avec ce rosé du Pays d'Oc, où la fraîcheur des cépages méditerranéens rencontre l'élégance d'un terroir généreux de la région de Bériers. Un vin qui capture l'esprit des croisières estivales : léger, fruité et désaltérant, il incarne la convivialité et le plaisir simple des vins du Sud.

Origine: Les parcelles, sélectionnées autour de Béziers, bénéficient de sols argilo-calcaires qui préservent l'humidité et favorisent l'expression aromatique des cépages. Le microclimat méditerranéen, chaud et ventilé, apporte la fraîcheur et la maturité idéales pour un rosé équilibré et fruité.

Encépagement: 80% grenache & 20% syrah

Vinification: Les raisins subissent un pressurage direct à basse pression pour extraire délicatement les jus. Après une stabulation sur bourbes de 5 à 7 jours et un débourbage statique à froid, la fermentation alcoolique se déroule en cuves inox à température contrôlée, préservant ainsi toute la fraîcheur et les arômes primaires.

Dégustation: Sa robe pâle aux reflets pétale de rose révèle un nez gourmand de fraise, framboise et groseille, rehaussé de notes florales de rose et d'oranger. En bouche, il séduit par sa douceur et sa suavité, équilibrées par une touche d'écorce d'agrumes et une finale mentholée, d'une persistance rafraîchissante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait pour l'apéritif, il accompagne avec brio les salades estivales, les tapas, les soupes froides, les viandes blanches grillées aux épices, ou encore un tajine de lotte. Servi à 10°C, il est le compagnon idéal des repas décontractés et des moments de partage.