



EPURE IGP MÉDITERRANÉE ROSE 75 CL 2024

Epure retranscrit toute l'expertise des vignerons de Provence dans la vinification des rosés.

Cette cuvée offre un vin gourmand, solaire, généreux qui est le reflet de ces terres qui ne peuvent laisser indifférents ! Provenant du département des Bouches-du-Rhône, Epure retranscrit toute l'expertise des vignerons de Provence dans la

CÉPAGE(S)

Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Caladoc

VIGNOBLE

De la terre à la mer, l'IGP Méditerranée rayonne sur un large territoire ensoleillé. L'IGP Méditerranée repose sur une multitude de territoires très variés, marquée par une alternance de reliefs (montagnes, collines, plateaux, plaines). Cette diversité donne des sols très variés : calcaire, argileux...

TYPE DE SOL

Terroir argilo-calcaire

VINIFICATION

Pressurage direct, débourage serré, fermentation à 14-16°C.

DÉGUSTATION

Epure, est un rosé avec une belle couleur pamplemousse. Son nez dégage des arômes de fruits rouges (framboise, fraise, cerise) et de bonbons anglais. Sa bouche est souple, fruitée et bien équilibrée.

ACCORDS

Idéal pour accompagner un gaspacho glacé, des tomates à la mozzarella ou plus simplement entre amis à l'apéritif.

CONSEILS DE SERVICE

A déguster à 10-12°C.

TAUX D'ALCOOL

12.5

