



VIGNERONS
CATALANS



ENTRE COPAINS

I.G.P. Côtes Catalanes
Rosé

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus d'un vignoble situé au cœur du Roussillon qui s'étend sur larges terrasses argilo-calcaires et caillouteuses.

Cépages :
Grenache noir, Syrah.

Vinification :

Les grappes sont cueillies au petit matin pour préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts suivent ensuite un débouillage très serré puis sont fermentés à basse température. L'utilisation de levures sélectionnées permet de révéler au mieux les arômes fermentaires et variétaux.

Élevage :

En cuve, sur lies très fines pendant 2 mois.

Dégustation :

Belle robe rose tendre aux reflets bleutés.

Le nez intense et gourmand dévoile des notes de petits fruits rouges acidulés.

La bouche de belle vivacité est équilibrée et délicatement parfumée. Longue persistance en finale aux arômes floraux.

À Boire :

Ce vin doit être bu dans l'année pour apprécier l'ensemble de ses arômes frais et fruités.

Accords Mets & Vins :

Ce vin sera idéal à l'apéritif. À l'apéritif, sur vos plateaux de charcuterie du terroir, avec vos salades estivales, ce vin rosé vous ravira avec toutes vos grillades de volailles ou de viandes blanches. Il ira également très bien sur vos desserts aux fruits, tartes ou salades.

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.