

INVITATION

ROSE

Costières de Nîmes AOP

Cépages : 60% Syrah et 40% Grenache

Vinification : La couleur est acquise par macération très courte, 4 à 12 heures selon les cépages. La fermentation se fait dans des cuves inox, avec maîtrise de la température à 18 pour une meilleure extraction aromatique.



Cette cuvée est synonyme de gourmandise et de fraîcheur. Sa robe rose pâle subtilement dorée et ses arômes envoûtants de pêche et de fraise séduisent dès la première inspiration. En bouche, il est gourmand, avec une belle intensité aromatique. Parfait équilibre entre douceur et fraîcheur.

Vieillessement : Mis en bouteille très tôt pour conserver sa fraîcheur, ce rosé vous rafraîchira tout au long de l'année.

Accords mets et vins : Idéal à l'apéritif ou avec une entrée fraîche à base de fruits.