

TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne
Sols : argilo-calcaire, grès
Climat méditerranéen
Âge des vignes : de 30 à 60 ans
Rendement : 35 hl/ha

CÉPAGES

50% Grenache
40% Syrah
10% Cabernet-sauvignon

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Rosé de pressurage direct
en grappes entières
Fermentation en cuve
inox durant 20 jours

DÉGUSTATION

Robe élégante aux reflets
de peu de pêche.
Nez éclatant sur la fraise
s'ouvrant sur des notes
délicates en bouche de
framboise acidulée
et de pomelo.

ACCORDS

Carpaccio de St-Jacques
aux agrumes, ceviche de
daurade, salade estivale,
grillades, tajine de poulet,
salade de fruits

Garde : 1 an
Alcool : 13 %
SO2 : 65 mg/l.

Température de service :
entre 8 et 12 °C

