

Vin de France

Effet mer Magnum



Assemblage

Ce vin est un assemblage de différents cépages avec une majorité de Grenache et de Merlot.



Terroir

Les raisins sont issus des parcelles au sol argilo-calcaire.



Vinification

Les raisins sont ramassés avant complète maturité pour obtenir un vin léger et frais. Les parcelles sont vendangées le matin pour limiter au maximum la macération donc limiter la couleur. Vin issu d'un pressurage direct. Fermentation à basse température (14-15°C) pour travailler l'aromatique particulière de ce vin.



Dégustation

- **Robe** : rosé très pâle, blush
- **Nez** : mélange d'agrumes et de fleurs blanches, nez d'une grande finesse, élégant et subtil
- **Bouche** : l'attaque est toute en rondeur et en souplesse, les arômes décelés aux nez sont présents, la finale est suave, légèrement sucrée.



Accords mets/vins

Vin plaisant et rafraichissant à partager entre amis à l'apéritif avec des tapas, salade de quinoa ou une tarte aux courgettes.



Température de dégustation : 6-8°C.



Evolution

Vin à boire très frais dans l'année.