

# PERLES DE GRENACHE ROSÉ

## AOP Languedoc

Créations



### Présentation

Perles de Grenache Rosé rend hommage à la côte méditerranéenne, célèbre pour ses vignobles et ses huîtres ainsi qu'aux perles qui peuvent être trouvées dans celles-ci. Ce vin est fait exclusivement de Grenache, le cépage roi du Sud de la France, et la variété parfaite pour élaborer des vins minéraux, fruités et frais. Avec ses arômes de fruits rouges et ses notes florales, ce vin s'accorde parfaitement avec des huîtres, des poissons grillés mais aussi des plats exotiques. La bouteille porte un collier de perles, modèle unique au monde dessiné par la célèbre créatrice française Chantal Thomass.



### Vinification & élevage

Les grappes sont cueillies à un moment précis, déterminé par la dégustation des raisins des raisins avant la récolte pour obtenir l'intensité qui caractérise ce cépage. Après les vendanges, les raisins sont délicatement pressés à leur arrivée au chai. Le fermentation alcoolique commence ensuite rapidement avec un contrôle des températures pour préserver la richesse et la fraîcheur des arômes. Après un léger collage, la mise en bouteille a lieu rapidement pour conserver le caractère frais et fruité du vin.



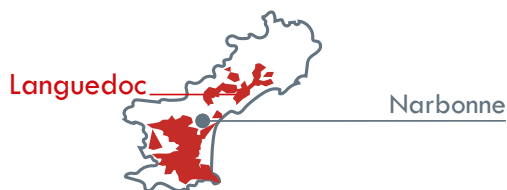
### Notes de dégustation

La robe est pâle et lumineuse. Au nez, ce sont de délicats arômes de petits fruits rouges et d'élégantes notes florales. La bouche offre une finale minérale et fraîche.



### Encépagement

Grenache rosé



Servir à environ 10°C comme apéritif, ou avec des huîtres et des fruits de mer. Il s'accorde également avec des plats épicés

