



## Escapade en Roussillon 2023

« Plongez dans une escapade sensorielle en Roussillon avec cet AOP Côtes du Roussillon. »



Bouteille millésimée



### Terroir

Ce Côtes du Roussillon provient du nord-est du département des Pyrénées-Orientales plus précisément sur la rive gauche de la vallée de l'Agly près du petit village de Baixas. Ce terroir de calcaire et de schistes se différencie du terroir de Collioure et Banyuls par sa faible altitude et son éloignement de la mer Méditerranée.



### Cépages

**Grenache Noir** : 65%  
**Syrah** : 35%



### Vinification / Élevage

Rosé de pressurage direct, les grappes éraflées/foulées sont rapidement mise en pressoir pour un contact pellicules/jus réduit au minimum. Après un débourbage statique au froid, le jus est fermenté à une température régulée de 18 à 20 ° C. Conservation en cuve parfaitement ouillée jusqu'à la mise en bouteilles.



### Dégustation

**Robe** : Rose pâle aux reflets nacrés.

**Nez** : Premier nez de fruits frais (fraise, pêche blanche, nectarine). À l'agitation le fruit de la passion et le goyavier du Brésil apportent des notes exotiques.

**Bouche** : Tout en finesse et subtilité, rafraîchissante à souhait.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 10°C.

**Accords** : Ce rosé fin et subtil accompagnera un guacamole d'avocats aux crevettes, des toasts de saumon fumé et des fromages frais de chèvre.