



Le Méditerranée

Rosé



Appellation	IGP Méditerranée
Cépages	40% Syrah, 30% Caladoc, 30% Merlot
Millésime	2020
Alcool	13,5%
Type de sol	Sablo-argilo-calcaire
Récolte	Mécanique
Vinification	Rosé de pressurage, fermentation en cuves béton et inox. Élaboré dans l'objectif d'obtenir un vin d'été léger, sur le fruit, et facile à boire en toutes circonstance



LA DÉGUSTATION

👁️ Robe

Pâle aux nuances saumonées

👃 Nez

Notes d'agrumes et fleurs blanches

👄 Palais

Rosé tonique, aux notes de baies rouges acidulées, bouche fraîche et vive

☀️ Accords mets/vin

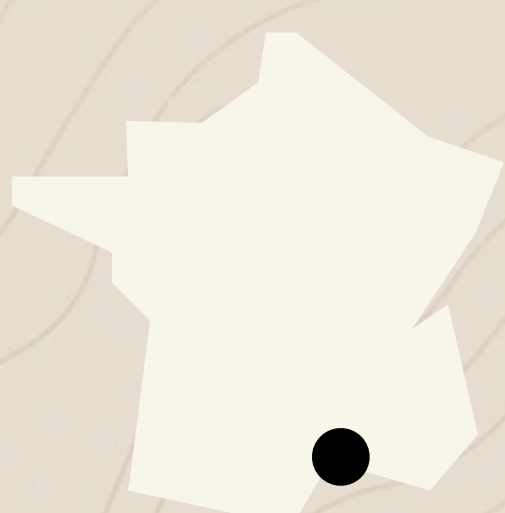
Apéritif, BBQ, tapas, salades de la mer, truites farcies au barbecue, maquereaux grillés aux herbes, makis/sushis

🧊 Service

Servir entre 8 et 10°C

💡 Conseil

À déguster dans l'année



Le Domaine

Le domaine, situé à deux pas d'Arles, est engagé en culture biologique depuis 1983. Il produit sur 90ha de terroir provençal au climat ensoleillé des rosées frais et élégants. Brice, vigneron Oë, n'a eu de cesse de produire et élever des vins respectueux des grands équilibres de la nature.

