

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

TERRES CACHÉES ROSÉ 2023

AOC VENTOUX

Cépages : 90 % Grenache / 10 % Cinsault



Vinification :

Notre rosé est obtenu par pressurage direct, les premiers jus sont sélectionnés et débourbés naturellement à basse température permettant d'obtenir des jus clairs et aromatiques.

La fermentation alcoolique se fait en cuve béton thermo-régulée permettant une maîtrise de la température.

Dégustation :

La robe d'un rose pâle donne à ce vin une belle présentation.

Le nez est frais et expressif, il se compose de notes de fruits à chair et des arômes de confiserie le complètent.

En bouche, l'harmonie et la finesse jouent de concert.

Ce vin s'achève par une très agréable longueur.

Accords mets et vins :

Ce rosé est un vin qui s'apprécie en entrée, avec de la charcuterie, mais surtout avec des grillades en été.