

Vin de Pays Méditerranée

Pour élaborer cette cuvée, nous respectons un suivi des maturités rigoureux, par dégustation très régulières des baies, afin de définir la date optimale des vendanges et trouver ainsi le meilleur équilibre entre la fraîcheur et le fruit.

La vinification se fait par pressurage direct, dans le respect des raisins. Vinification en cuve, à basses températures. Elevage sur lies fines pour affinage de la rondeur en bouche.



Millésime : 2018

Cépages: 70% Grenache– 30% Cinsault

Terroir: Essentiellement sableux, pour des vins alliant le fruit à la légèreté. Le vignoble profite également de l'influence climatique Méditerranéenne, avec un ensoleillement idéal mais aussi d'un micro climat vaissonnais, plus frais, permettant une maturité apportant caractère et fraîcheur à nos vins.

Dégustation : Splendide robe rose pâle et brillante. Au nez, de délicates notes de fruits exotiques, agrumes, avec quelques notes de petits fruits rouges.

La bouche est gourmande, alliant fraîcheur et rondeur.

Servir frais.

Accords mets et vin : Très joli vin de soif, à déguster en toute simplicité entre amis, à l'apéritif, ou pour accompagner des salades ou grillades.

Garde : à boire sur le millésime. Peut se garder jusqu'à 2 ans, stocké sous bonnes conditions



Terra Vitis,
la signature de vignerons français qui respectent
la nature, les hommes et les vins.

Existe aussi en Magnum.