

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## LES VIGNOBLES DE VENDÉOLE

### Le Rosé de Vendéole

**Couleur :** Rosé

**Cépage :** Pinot Gris

**Millésime :** 2022

**Prix public indicatif au caveau :** 9,10€ TTC

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire à tendance graveleuse

**Vinification :** Sélection parcellaire lors des apports, pressurage pneumatique, stabulation sur bourbes des meilleurs moûts, puis vinification avec contrôle des températures, élevage sur lies fines.

**Rendement :** 72 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 33 000

**Élevage :** Inox

**Méthode de culture :** Vignerons engagés

**Degré d'alcool :** 13%

#### DÉGUSTATION

**Robe :** Rose pâle.

**Nez :** Notes de fruits rouges et zeste d'agrumes.

**Bouche :** Le territoire se révèle, impression de fraîcheur et de gourmandise, une belle longueur et une finale minérale, dynamique et de caractère. Très souple et joliment fruitée.

#### SERVICE

**Température :** 10°C

**Accords mets et vins :** Verrine avocat, saumon et Boursin.

**Conditionnement :** 75 cl, 150 cl

