

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LAROCHE Laroche Rosé



Couleur : Rosé

Cépages : 60% Grenache, 25% Syrah et 15% Cinsault

Millésime : 2025

Prix indicatif : 9,50€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Coteaux aux expositions variées, microclimat

Vinification : Vendanges de nuit et raisin conservé au froid pour préserver les arômes, fermentation alcoolique traditionnelle en cuve inox.

Rendement : 70 hl/ha

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rosé, délicat et lumineux

Nez : Floral, fruité, vivacité, complexité

Bouche : Fruits rouges, pamplemousse, florale

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Apéritif, fruits de mer, fromages

Conditionnement : 75 cl



MAS LA CHEVALIÈRE - 12 route de Murviel - Lieu-dit Pech du Cayrou - 34500 BÉZIERS
+33 (0)3 86 42 89 28 - boutique@larochewines.com - larochewines.com