



# Grandeur NATURE

Rosé Bio 2017



**CÉPAGES** : 80% Grenache, 20% Cinsault..

**DEGRÉ** : 13°

**RÉCOLTE** : Mécanique / *Mechanical picking*.

La récolte est déclenchée à l'obtention de l'optimum de maturité, meilleur compromis entre polyphénols et expression aromatique.



**Terroir**: Alluvions légers avec galets roulés de la commune de Lézan, lieu dit : Rouve Pommier.

Vignes cultivées en semi-côteaux, entourées de garrigues et situées en piémont cévenol. Sols peu profonds, moyennement caillouteux. Climat de type méditerranéen. Alimentation en eau non déficiente et températures nocturnes fraîches.



**Rendement** : 70 hectolitres hectares



**Vinification**: Traditionnelle, avec débouillage statique par le froid.

**Dégustation** : Robe saumoné avec un joli nez sur le fruit. Bouche élégante, des notes de fruits mûrs avec une fraîcheur cévenole agréable.



*Salmon pink color. Pretty nose on the fruit. Elegant palate, fine notes of ripe fruit with a pleasant freshness from Cévennes.*

**Accords mets & vins** : Apéritifs, charcuterie ou bien poisson à la plancha.

*As an aperitif, meats or with a plancha of fish.*

**Température de service** : 10-12°C

