



CEPAGES : 100 % Grenache

TERROIR : épandage caillouteux

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 12 ans

RENDEMENT : 80hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVÉE : Clin d'œil au film « Les demoiselles de Rochefort », où l'on a voulu décliner ses 2 sœurs jumelles en 3 couleurs tout en apportant finesse et élégance.

PALISSAGE sur 1 fil pour les Grenaches.

RECOLTE DES RAISINS en machine de nuit

ERAFLAGE en totalité

DURÉE DE CUVAISON de 1 mois

DURÉE DE FERMENTATION lente : 1 mois à température contrôlée entre 14-18°

ELEVAGE en cuve béton

MISE EN BOUTEILLES à la propriété

DEGUSTATION : Robe rose pâle tirant vers le gris. Un nez aux arômes de petits fruits rouges, fraises, framboises. Une bouche très fraîche sur des touches de petits fruits rouge et d'agrumes. Un vin facile à boire.

GARDE : à boire dans l'année

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 10 - 11 °

ACCORDS METS & VINS : pâtes au pistou, œufs brouillés à l'espagnole, omelette aux poivrons, brandade de morue, filet de merlu.