

# Méditéo

PAYS D'OC

ROSÉ 2013

*Notre résolution :  
l'apprécier en  
toute saison !*



## LOCALISATION

Situé dans la région Languedoc-Roussillon ouverte sur la Méditerranée, le vignoble des Vins de Pays d'Oc offre une richesse de terroirs et de climats inégalée, conditions idéales à l'épanouissement de la vigne. Nous avons sélectionné des cépages généreux et fruités, à consommer simplement, en famille ou entre amis.

## CÉPAGES

Majoritairement Grenache noir avec de la Syrah

## VINIFICATION

- Suivi rigoureux des parcelles
- Récolte à maturité des fruits pour atteindre une richesse aromatique optimale
- Egrappage total et foulage des raisins
- Macération préfermentaire à froid
- Soutirage des jus clairs
- Fermentation à basse température (12-14°C)
- Elevage en cuve 4-5 mois

## ROBE

Belle couleur rose clair

## NEZ

Arômes de fruits frais, de bonbons anglais

## BOUCHE

Ronde et friande, rafraîchissante.

Des notes de framboise et de pamplemousse dominant. Finale élégante.

## ACCORDS CULINAIRES

Vin de détente à savourer dès à présent pour profiter de toute sa fraîcheur. Servez-le bien frais entre 10°C et 12°C, à l'apéritif, avec les entrées, salades composées, mets épicés et relevés, paëlla. Idéal pour les pique-niques.

# Méditéo