



LA PAUSE ROSÉ

AOP VENTOUX

- OEIL** Couleur claire et brillante avec un soupçon de framboise.
- NEZ** Nez frais, notes de petits fruits frais
- BOUCHE** Gourmande et fruitée avec des notes de framboise et de poire.
- ACCORD** Salade d'été, viandes blanches grillées, falafels aux fèves, carpaccio d'avocat à la coriandre, wok de crevettes grillées.

Le raisin est foulé puis pressé à froid avant d'être débourbé et vinifié à basse température. Chaque cépage est vinifié séparément dans des cuves inox.



CINSAULT 40%
GRENACHE 30%
SYRAH 30%

