

TERRE DES OLIVETTES

Rose

ALIGNAN DU VENT

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Pays d'Oc
- **Terroir** : Argilo-calcaire.
- **Cépage** : Carignan - Cinsault - Syrah - Grenache



Vinification : Les différents cépages sont récoltés séparément la nuit. Les raisins sont entièrement égrappés et subissent un pressurage pneumatique, suivi d'un débourbage à froid. La fermentation s'effectue sous contrôle des températures entre 13 et 15°C.

Notes de Dégustation : Robe d'un rose pâle ; nez de petits fruits rouges, framboise, groseille et pamplemousse rose ; en bouche ce vin est rond et frais avec des arômes de pain grillé, de beurre et de fruits rouges.

Accords Mets & Vins : A savourer avec du poisson, des viandes grillées, de la salade, des pâtes ou encore à l'apéritif. Servir entre 10 et 12°C.

TERRE DES OLIVETTES

Rose

ALIGNAN DU VENT

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Pays d'Oc
- **Terroir** : Clay-limestone.
- **Varietal** : Carignan - Cinsault - Syrah - Grenache



Vinification : The different grape varieties are harvested separately at night. The grapes are completely destemmed and undergo pneumatic pressing, followed by cold settling. Fermentation takes place under controlled temperatures between 13 and 15°C.

Tasting Notes : Pale pink colour; nose of red berries, raspberry, redcurrant and pink grapefruit; on the palate, this wine is round and fresh with aromas of toast, butter and red berries.

Food & Wine Pairing : Enjoy with fish, grilled meats, salad, pasta or as an aperitif. Serve between 10 and 12°C.