



Le rosé produit
le plus haut
de France

ROSÉ DES CIMES

ALT. 597m

Caractère :

Minéral, tendre et élégant

Particularités :

Produit sur nos vignes les plus élevées, à près de 600m d'altitude, ce rosé puise sa douce minéralité dans des sols de granite pur.

De quoi offrir au Rosé des Cimes une grande fraîcheur désaltérante avec des arômes délicats de petits fruits rouges, ainsi qu'une structure onctueuse toute en longueur.

Accords Mets et Vins :

A déguster sur des tapas ou de la cuisine méditerranéenne. Sa salinité lui permet également d'accompagner de façon plus insolite coquillages et crustacés.

DÉNOMINATION : AOP Côtes du Roussillon

ALTITUDE : 597m

TERROIR / SOILS : Granite Pur & Quartz

CÉPAGES / GRAPE VARIETY : 70% Grenache Gris, 30% Syrah

DEGRÉ / % VOL : 12.5%

CENTILISATION : 750ml

BOUCHAGE / CLOSURE : DIAM 3

MILLÉSIME / VINTAGE : 2023

Les conditions climatiques uniques rencontrées en altitude permettent à nos raisins de mûrir très lentement, tout en minimisant naturellement le recours aux traitements.

Sur ce plateau de granite qui surplombe la Méditerranée et la plaine du Roussillon, nos vignes produisent des vins frais et soyeux, marqués par un caractère minéral.