



## Vérité du Terroir Rosé

### D.O.P. Valles de Benavente

#### Cépages

100 % Rolle.

#### Type de vin

Vin rosé pâle BIO.

#### Paramètres analytiques

Alcool : 12,5 %

#### Élaboration

Nichées sur les coteaux de schiste de Provence, les parcelles du vignoble du terroir d'exception de Château La Gordonne sont méticuleusement sélectionnées pour l'élaboration de ce Vérité du Terroir. Les vendanges sont réalisées exclusivement de nuit afin de profiter des basses températures et d'optimiser la qualité des raisins, qui sont pressés directement après récolte. Lors du pressurage, la sélection des premiers jus permet de ne conserver que les meilleurs moûts. La vinification respecte strictement les principes de la viticulture biologique.

#### Note de dégustation

Couleur : Rose pâle aux reflets nacrés.

Nez : S'exprime d'abord par des notes de fleurs blanches, avant d'évoluer vers des arômes de fruits jaunes.

Bouche : Élégante, fraîche et soyeuse, avec une finale très agréable en bouche.

#### Accords mets et vins

À savourer avec la cuisine méditerranéenne, une bourride ou une bouillabaisse de poissons de roche, mais également avec des viandes et des fromages. Ce rosé s'accorde également très bien avec les épices.