



## **Secret of Pink**

### **P.D.O. Sable de Camargue**

#### **Cépages**

100 % Grenache Gris.

#### **Type de vin**

Vin rosé pâle BIO Gris de Gris.

#### **Paramètres analytiques**

Alcool : 12 %

#### **Élaboration**

Les vendanges sont réalisées de nuit afin d'offrir la plus grande expression aromatique de la Grenache, du Cinsault et du Muscat, grâce à un pressurage doux des raisins permettant d'obtenir les meilleurs jus pour la vinification. La fermentation se déroule à température contrôlée, sans ajout de sulfites. Ce procédé permet de révéler toute la complexité du terroir des sables de Camargue. Le résultat est un vin d'une grande pureté, aux délicates notes florales et de fraise. En bouche, cette harmonie se prolonge à travers une texture minérale très élégante. Une pure expression de l'origine du vin.

#### **Note de dégustation**

Couleur : Secret of Pink est un vin estival à la robe rose pâle, couleur pelure d'oignon.

Nez : Arômes floraux (rose) accompagnés de fruits rouges en évolution.

Bouche : La fraîcheur est l'élément central de la dégustation.

#### **Accords mets et vins**

Idéal depuis l'apéritif avec des tapas méditerranéennes jusqu'en fin de repas, accompagné de poissons grillés et de légumes confits.