



Ma Belle Pomelle, AOC Ventoux, Rosé, 2024

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Un rosé frais et gourmand !

PRÉSENTATION

Du fruit, de la fraîcheur, de la gourmandise...

LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

TERROIR

Au cœur d'un site classé "Réserve de la Biosphère" par l'UNESCO, nos vignes de Grenache et Cinsault s'épanouissent sur des sols de safres et d'argile ocreuse.

VINIFICATION

Pressage direct et rapide pour préserver un bouquet subtil d'agrumes et de notes de fleurs blanches. Récolte aux heures les plus fraîches de la matinée pour préserver la fraîcheur des arômes.

CÉPAGES

Grenache noir, Cinsault, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C.

DÉGUSTATION

Nez flatteur et délicat sur le fruit. La bouche est gourmande et désaltérante. Un joli croquant de fruits frais fait de ce vin le compagnon de tout un repas, de l'apéritif au dessert.

ACCORDS GOURMANDS

Feuilletés au saumon, salade grecque, sauté de veau aux olives, pâtes aux tomates fraîches

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des vins AOC Ventoux Or

