

Rosé Relax

Appellation IGP Pays d'Oc



Propriétaire récoltant pendant 10 ans, de deux domaines viticoles dans le Var, dans le canton de Saint-Tropez, la signature éponyme, THOMAS CARTERON Vins, représente son engagement et sa démarche pour vous faire découvrir des terroirs de la Méditerranée sélectionnés pour vous, avec passion et convivialité sous différentes cuvées. . Nous avons imaginé ce rosé léger, clair et sec, les vendanges achevées, dans l'humeur heureuse des vacances, après un bain de soleil sur la plage, sous un parasol coloré, bercés par le doux clapotis des vagues sur le sable. Rosé Relax® est un assemblage rosé du Languedoc et plus précisément du Nord de Montpellier, avec le terroir très expressif de La Maginelle.

Cépages : Grenache, Carignan, Syrah et Cinsault

Analyse: 12,5% alc. / vol.

Vinification : Cette cuvée, très plaisante et remarquablement équilibrée, a été façonnée après une vinification soignée, à basse température, pour garder une teinte claire et des arômes francs. Fermentation thermo-régulée. Collage léger, exclusivement à base de produits minéraux. Filtration stérile à la mise en bouteille.



Dégustation: La robe est claire, la teinte légère et brillante. C'est un rosé typique du Languedoc, connu aussi sous le vocable Sud de France. Le nez est frais, direct. Il dévoile des parfums de petits fruits noirs, de baies sauvages, puis des pêches, des épices méditerranéennes et un peu de zests de pamplemousse. La bouche est ronde, bien équilibrée. Les papilles sont flattées par des arômes de fraises. La finale est fraîche et reposante. Ce vin de Pays est simple et bien né. On se détend, on se relax !

Service : Avec beaucoup de soleil, gressins au jambon de Parme, terrine de foies de volaille aux cèpes, côtes de veau en grillade, brandade, moules cuites à la braise. Ce vin s'associe bien à la cuisine exotique comme le poulet coco, les travers de porc au caramel ou les sushi. Entre 8 et 10 °C.

Code :

Prix :

Format : 750 ml

