

# FERMENCE

## ROSÉ



### Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie
- Cépage plus résistant



### Sans Allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



### CÉPAGE

100% Syrah

### TERROIR

Sol

Argilo-Calcaire

Climat

Méditerranéen

### ALC.

0% vol

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

### CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),  
à consommer durant les 5 jours

### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

### SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

## NOTE DE DÉGUSTATION

Cette boisson arbore une robe rose pâle aux reflets rose-saumons. Le nez révèle des arômes de fruits rouges, notamment la groseille et la framboise, accompagnée de touches de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, il présente un excellent équilibre et une fraîcheur plaisante, offrant ainsi une dégustation rafraîchissante et agréable.

## VINIFICATION

La récolte nocturne permet de préserver la fraîcheur des raisins. Après éraflage et foulage, les raisins sont macérés à froid (3°C) pendant 12 heures pour extraire les arômes et maintenir une teinte rosée claire. Le moût fermente avec notre levain naturel, composé de levures indigènes et de bactéries lactiques. Après filtration, le vin est pasteurisé et embouteillé, offrant ainsi une dégustation surprenante et rafraîchissante.