

Fine Bouche

ROSÉ



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie



Sans allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



Bouteille Réemploi

Lavable jusqu'à 20x

Consomme 51% moins d'eau que la production de vin

Émet 77% de CO₂ en moins qu'une bouteille recyclée.



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 cuvée se distingue par sa robe rose pâle aux subtils reflets rose-saumon. Le nez s'ouvre avec élégance sur des arômes raffinés de fruits rouges, tels que la groseille et la framboise, rehaussés de nuances de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, l'équilibre est harmonieux et la fraîcheur délicate, offrant une dégustation précise et vivifiante.

VINIFICATION

Récoltés de nuit afin de profiter de la fraîcheur ambiante et de préserver l'intégrité des raisins, ceux-ci sont ensuite délicatement éraflés et foulés. Une macération à froid à 3°C pendant 12 heures permet d'extraire les arômes tout en conservant une teinte rosée subtile. Après pressurage, le moût fermente grâce à notre levain naturel, composé de levures indigènes et de bactéries lactiques. Filtré, puis soigneusement pasteurisé, *Fine Bouche* est enfin embouteillé, garantissant une expérience de dégustation à la fois surprenante et rafraîchissante.