



IL N'Y A PAS DE
GRAND VIN
SANS UN
GRAIN DE **FOLIE.**



HORS-SÉRIE N°1

GRENACHE NOIR 48%, CARIGNAN 36%, MOURVEDRE 16%

PAYS D'AUDE

indication géographique protégée

2023



FR-BIO-01



TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Pressurage direct de raisins égrappés sans macération pour garder une couleur claire. Mise en cuve des 3 cépages et baisse de la température autour de 4°C, puis léger débourage. La fermentation est réalisée sans aucun produit chimique ni œnologique à une température maintenue entre 14°C et 16°C pour préserver les arômes et la fraîcheur.

Hors Série N°1 est mis en bouteilles au premier trimestre. Avant la mise, il sera filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimum.



Rosé aux formes épurées, « Hors Série N°1 » est très subtil et délicat.



C'est un rosé aux arômes floraux et fruités avec du fond, une réelle profondeur et une belle gourmandise.



Par sa fraîcheur et sa diversité aromatique, « Hors Série n°1 » accompagnera parfaitement vos repas d'été, salades et grillades.



bouteille
Elsa



bouchon
liège



carton
1 x 6 à plat



palette
50 carons /
palette
VMF

