



## Le Versant Rosé

**ÉLEVAGE / ÉLEVAGE :** 3 mois en cuves inox. Bâtonnage sur lies fines pour accentuer la sensation de gras  
bouche. / 3 mois en cuve inox. Bâtonnage sur lies pour accentuer le gras en bouche.

**NOTES DE DEGUSTATION :** Robe rose pâle avec de légers reflets saumonés. Nez délicatement parfumé, mêlant de délicieuses notes de fruits rouges (fraise, framboise) et des arômes plus floraux de rose et de fleur d'oranger. Bouche douce et onctueuse, remarquablement équilibrée, rafraîchissante par des notes d'écorces d'agrumes. Belle persistance aromatique avec des notes de menthe fraîche.

Robe rose pâle aux reflets saumonés teintes. Nez délicatement parfumé alliant de douces notes de fruits rouges (fraise, framboise) et plus des arômes floraux de rose et de fleur d'oranger. Bouche douce et soyeuse, merveilleusement équilibrée, égayée par des notes d'agrumes zeste. Arômes agréables et persistants avec des notes de menthe fraîche.

**A TABLE / ACCORDS :** Apéritif, tapas, soupes froides, viandes blanches grillées aux épices, ratatouille, poulet tandoori, tajine de lotte, crumble aux fruits rouges. Servir à 10°C.

Potentiel de garde : 3-4 ans.

Apéritifs,

tapas, soupes froides, viandes blanches grillées aux épices, ratatouille, poulet tandoori, tajine de lotte, fruits rouges émietter.

Servir à 10°C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant