

# Eden Rose

*Moelleux aux arômes de petits fruits des bois*



**Terroir** : Terroir alluvionnaire sablo-limoneux enherbé.

**Culture** : En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité.

**Vinification** : Récolte nocturne. Egrappage à 100%. Pressurage (3h30) avec séparation des presses de moûts. Débourage à froid (8°C) après 48 heures. Fermentation alcoolique à 11°-13°C pendant 25-30 jours.

**Elevage** : En cuve époxy pendant 4 mois.

**Cépage** : 100% Merlot.

**Dégustation** :

**Robe** : Brillante, teinte «pétale de roses».

**Nez** : Nez floral et fruité aux notes de framboise, groseille et cassis.

**Bouche** : Gras et onctueux, ce rosé présente en bouche un bel équilibre où rondeur et saveurs se marient harmonieusement. Friand, il s'exprime pleinement sur d'élégantes notes de petits fruits rouges et baies sauvages.

**Notre conseil** : Vin festif, en apéritif, pour accompagner des viandes grillés sauce barbecue, des plats orientaux épicés, un taboulé à la menthe, un millefeuille de légumes, des gambas au piment, une volaille en aigre doux, des brochettes tandoori, des salades de fruits, tous les desserts d'été... Idéal pour faire la fête et partager les longues soirées entre amis.

**Température de service** : Entre 8° et 10°C.

**Conservation** : 3 ans.

**Conditionnement** : Bouteille à vis 75cl (Carton de 6) / Magnum 150cl (Carton de 6).

## Douceur