



Rosé Relax®

INDICATION GEOGRAPHIQUE MEDITERRANEE PROTEGEE – 12 % ALC./VOL.

Nous avons imaginé ce rosé léger, clair et sec, les vendanges achevées, dans l'humeur heureuse des vacances, après un bain de soleil sur la plage, sous un parasol coloré, bercés par le doux clapotis des vagues sur le sable.

Rosé Relax est un assemblage rosé de la Méditerranée et plus précisément du Vaucluse, avec le terroir très expressif des contreforts des Alpes.

Pour que cette cuvée s'exprime pleinement, les cépages typiques de cette région : Grenache (60%), Cinsault (30%), Carignan (10%), ont été cultivés selon les pratiques culturales traditionnelles provençales.

Cette cuvée, très plaisante et remarquablement équilibrée, a été façonnée après une vinification soignée, à basse température, pour garder une teinte claire et des arômes francs. Fermentation thermo-régulée. Collage léger, exclusivement à base de produits minéraux. Filtration stérile à la mise en bouteille.

Quand vous dégustez *Rosé Relax* vous vous sentez ailleurs et détendus, comme si vous étiez encore en vacances...

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est claire, la teinte légère et brillante. C'est un rosé typique des vins de notre région méditerranéenne.

Le nez est frais, direct. Il dévoile des parfums de petits fruits noirs, de baies sauvages, puis des pêches, des épices méditerranéennes et un peu de zeste de pamplemousse.

La bouche est ronde, bien équilibrée. Les papilles sont flattées par des arômes de fraises. La finale est fraîche et reposante.

Ce vin de Pays est simple et bien né. On se détend, on se relax !

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Avec beaucoup de soleil, gressins au jambon de Parme, terrine de foies de volaille au cèpes, côtes de veau en grillade, brandade, moules cuites à la braise.

Ce vin s'associe bien à la cuisine exotique comme le poulet coco, les travers de porc au caramel ou les sushis.

Dégustation à 8-10°C.

CONDITIONNEMENT		pooids	dimensions	EAN13
bouteilles	Bch synthétique 750 ml	1,2 kg	h : 31,5 cm	3770004844203
carton	6 or 12 bouteilles	7,3 ou 14,5 kg	lxlxh : 15or30x22,5x32	3770004844210
couche	25 or 10 cartons	183 ou 145 kg	Lxlxh : 75x113x32	-
palette	4 or 5 couches = 600 bt	750 kg	Lxlxh : 80x120x141	3770004844234
magnum	Cork 1500 ml	2,6 kg	h : 38,2 cm	3770004844241
carton magnum	6 magnums	15,8 kg	lxlxh : 30,6x38,7x20,6	3770004844258
couches magnums	10 cartons	158 kg	lxlxh : 61,2x103x38,7	-
palette magnums	5 couches = 300 magnums	790 kg	lxlxh : 80x120x191	3770004844081

