



CERESIA

AOC Ventoux Rosé

Sol : Sols de cailloutis argilo-calcaire au pied des Monts du Vaucluse.

Cépages : 55% Grenache – 45% Syrah.

Vendanges – Vinification : Les vendanges sont effectuées de nuit afin de conserver la fraîcheur des raisins. Pressurage direct. Fermentation à température contrôlée (14°-16°C).

Dégustation : La robe est rose pâle. Le nez est plein de finesse et de subtilité. Des arômes de fruits rouges et d'agrumes s'entremêlent. L'attaque est franche et croquante. La finale aromatique.

Conseil du sommelier : A boire frais entre 8 et 10°C. A servir seul comme apéritif ou accompagné de brochettes de poulet grillées.