

# ROSÉ

VENTOUX



## Cépage

Grenache, Carignan, Syrah, Cinsault - Volume d'alcool 13%.

## Terroir

La cuvée « Ô Rosé » est issu de raisins récoltés sur les contreforts sud du « Géant de Provence ». Ce terroir bénéficie d'une exposition garantissant un ensoleillement optimal, à l'abri des excès du Mistral sur des sols argilo-calcaire légèrement sablonneux.

## Savoir-faire

La cuvée Ô Rosé est l'un des exemples de la démarche qualitative de VMV. Celle-ci vise à proposer des styles exceptionnels de vins en AOC Ventoux, élaborés au travers de techniques de vinification et d'élevage dont le principe fondamental est la fidélité à la typicité de l'appellation AOC Ventoux.

## Dégustation

L'œil est immédiatement attiré par sa robe rose clair brillante aux reflets argentés, tandis que le nez séduit avec ses arômes d'herbes aromatiques tels que l'olivier et le laurier. Cette cuvée manifeste une douceur en bouche. Des notes de pignon de pin apportent de l'onctuosité à ce vin riche. Un bel équilibre avec des tanins ronds soyeux.

## Service & Accords

Cette cuvée se mariera à la perfection avec poissons, crustacés et viandes blanches. Elle se consommera entre 8 et 10°C. Durée de garde de 2 à 3 ans.

