



PINK MAESTRO

I.G.P. Côtes Catalanes
Rosé

Terroir :

Les parcelles dont cette cuvée est issue sont implantées dans la plaine du Roussillon sur des sols argilo-calcaires et caillouteux.

Cépages :

Syrah, Grenache Noir et Muscat à Petits Grains.

Vinification :

Les grappes sont cueillies au petit matin pour préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts suivent ensuite un débourbage très serré puis sont fermentés à basse température. Pressurage direct.

Élevage :

En cuve pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

Dégustation :

Robe à la teinte pétale de rose pâle, limpide, brillante et aux reflets cristallins. Nez friand sur des notes de petits fruits rouges : groseille, fraise... et de pêche blanche. Bouche d'une agréable fraîcheur, gouleyante, acidulée sur des notes de pamplemousses roses et d'agrumes.

À Boire :

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune. À consommer dans les 2 ans.

Accords Mets & Vins :

Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer, coquillages, salades méditerranéennes, poissons à la planxa...

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.

Un chef d'œuvre catalan alliant fraîcheur, jeunesse et gourmandise pour un plaisir immédiat !