



ROSÉCLAT VACQUEYRAS

Éclat gastronomique

Roséclat est un Vacqueyras rosé singulier, où le Grenache Noir déploie sa richesse aromatique, subtilement équilibrée par la délicatesse du Cinsault. Élevé en amphore, il dévoile des arômes profonds et complexes. Ce rosé évoluera joliment avec le temps, apportant fraîcheur et élégance à vos moments de convivialité.



CÉPAGES

80% de Grenache Noir
20% de Cinsault

Le Grenache Noir est situé sur le secteur des Hautes Garrigues, terroir de galets apportant l'aromatique à ce jus. Les Cinsaults sont issus d'un terroir de sable exprimant toute la finesse. La vendange est manuelle et effectuée en une seule fois pour donner toute l'harmonie et la complexité.



VINIFICATION

Ce rosé de macération (4 jours) se dévoile sur de profonds et complexes arômes de fruits rouges, révélés par un élevage en Amphore dans nos chais souterrains avant la mise en bouteille au printemps.



GASTRONOMIE

Le Roséclat est un rosé de gastronomie qui sera le parfait allier de vos repas tout au long de l'année. Il pourra également vous ravir après quelques années de vieillissement.

