



FICHE TECHNIQUE

PLUME Grenache rosé 9%

MILLÉSIME

2023

TYPE

Vin rosé

APPELLATION

IGP Pays d'Hérault

CÉPAGE

Grenache

ALCOOL

9% vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe légèrement « œil de perdrix ».
Arômes de fruits frais.
Bouche pleine de fraîcheur
et de vivacité.



QUELQUES CONSEILS

A boire bien frais (10°).
Parfait sur toutes les salades,
le melon en été, les grillades
et les apéritifs. Tous les plats
à base de tomate.

- Mûris sous le soleil du sud de la France, les raisins sont vendangés dans la douceur nocturne. Riche d'arômes et de sucre, les vins obtenus sont allégés en alcool afin de révéler leur âme, exalter le nez, libérer la fraîcheur.
- Très qualitatif et peu alcoolisé comme les vins d'antan, ce nouveau style de vin se marie très bien avec le mode de vie contemporain. Idéal en apéritif avec quelques tapas, il accompagnera merveilleusement vos repas en toute légèreté. Laissez-vous tenter et redécouvrez le bonheur d'un repas « sans eau » pour un vrai plaisir hédoniste et rabelaisien !