



Roseblood d'Estoublon

2022

● Provence Alpes Côte d'Azur
Méditerranée IGP

- **Format :** 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 12,5°
- **Allergène :** Sulfites

Cépage

Grenache, Cinsault, Tibouren

Vif et sec



Domaine

Au cœur de l'AOP Baux-de-Provence, niché sur le versant sud des Alpilles, le vignoble du Château d'Estoublon s'étend sur 18 hectares conduits en agriculture biologique. Grenache, Syrah, Mourvèdre, Marsanne et Roussanne, les grands cépages provençaux sont rois, et révèlent l'essence de ce terroir si singulier entre complexité et fraîcheur. La conversion du vignoble vers la biodynamie a été amorcée par la Directrice Technique Anaïs Maillet et les équipes à la vigne.



Vinification

Vinification traditionnelle en cuves, élevage en cuves de quelques mois avant mise en bouteille.



Dégustation

Robe rose pâle, lumineuse. Le nez évoque la pivoine et l'abricot. En bouche, l'attaque est vive et franche, des notes d'agrumes et une belle minéralité en font un vin frais et très élégant.



Conseil de service

Idéal dès l'apéritif, ce rosé pourra également accompagner des tians de légumes ou des brochette de veau grillées.