



Côté Atlantique



Type de vin

Rosé



Appellation & Région viticole

Atlantique | Sud-Ouest



Cépages

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



Producteur

Univitis (coopérative) à Villefranche-de-Lonchat (24610)



Commentaire

Bienvenue à bord pour une virée sur la côte Atlantique ! Ce vin rosé est comme un rayon de soleil qui perce à travers les nuages, un compagnon plein de bonne humeur pour tous les moments de la vie. Un vin nomade par nature. Les grappes sont récoltées tôt le matin pour conserver toute la fraîcheur des baies. S'en suit alors un pressurage direct ; les grappes sont pressées directement sans macération préalable. Le pressurage est alors très lent et les peaux ont le temps de donner une légère couleur, finement rosée, au jus. Nous procédons ensuite au débourage, qui consiste à décanter le jus de raisin avant le départ en fermentation. Le vin fermente ensuite en cuve à une température contrôlée de 16°C.



Dégustation

Robe rose pâle aux reflets légèrement bleutés. Arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise, cerise) soulignés par de subtiles notes d'agrumes. Bouche bien équilibrée avec une attaque fraîche et croquante. A déguster entre 8 et 10°C. Côté Atlantique sera idéal en apéritif, avec un plateau de charcuterie, des tapas, des grillades, une salade estivale, des plats épicés aux saveurs asiatiques ou encore avec des sushis.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2024