



GABRIEL MEFFRE

Pays d'Oc - Rosé

2022

"Robe d'un joli rose aux reflets brillants. Particulièrement friand aux arômes de fruits rouges (fraise, cerise, framboise) et de bonbon anglais. Une bouche gourmande et ronde typée fruits rouges, à la finale persistante."



Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Depuis la création, en 1998, les raisins sont principalement issus des vignobles du Sud de la France : des rives du Rhône à l'Est jusqu'à Carcassonne à l'Ouest et des montagnes du Massif Central au Nord jusqu'à la Mer Méditerranée au Sud. "le Fat bastard" est donc issu d'un terroir unique, constitué essentiellement d'argile et de limon. Cette bonne situation géographique donne aux vins leur caractère fruité, leur texture veloutée et leurs arômes complexes.

Vinification

Vendanges aux heures fraîches de la journée pour une récolte à maturité optimale. Pressurage direct. Débourage des jus clairs. Fermentation à basse température. Elevage en cuve pendant 5 à 6 mois. Assemblage : Grenache & Syrah. VIN VEGAN.

Accords & Service

Apéritif, barbecue, salades estivales et plats épicés.
A déguster frais entre 11 et 13°C.