

SO'VIVE ROSÉ NATURELLEMENT BAS EN ALCOOL

Pays D'Oc



CRÉATION



Présentation

«So' Vive» est un vin léger et rafraîchissant, parfait pour l'apéritif, avec ses 9,5 degrés d'alcool.

Ce vin incarne la fraîcheur et la convivialité, offrant des arômes intenses et des saveurs délicates qui invitent à la détente et à la joie de vivre, idéal pour des moments de partage



Vinification et élevage

Chaque cépage est récolté à pleine maturité, afin de préserver toute la richesse aromatique du fruit.

Le pressurage est doux et maîtrisé pour extraire les jus les plus fins.

La fermentation est partiellement arrêtée pour conserver un juste équilibre entre fraîcheur et douceur naturelle.

Aucune fermentation malolactique n'est réalisée, garantissant une acidité vive et rafraîchissante, caractéristique de la cuvée So' Vive.



Note de dégustation

La robe est rose pâle avec de délicats reflets saumonés.

Le nez est très aromatique, dominé par des notes de fruits rouges acidulés (framboise, groseille) et une touche florale subtile apportée par le Muscat.

La bouche est ronde, douce et gourmande, avec une belle sucrosité équilibrée par une fraîcheur vive.

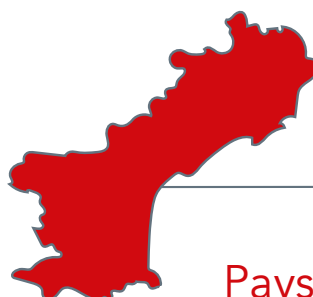
La finale est fruitée, croquante et rafraîchissante.

A déguster entre 8 et 10°C en apéritif pour apprécier pleinement sa fraîcheur aromatique ou avec des desserts fruités, salades exotiques ou encore des plats légèrement épicés comme la cuisine asiatique.



Encépagement

Grenache, Syrah, Muscat Petits Grains



Narbonne

Pays
d'Oc



GÉRARD BERTRAND