



# Moonlight & ROSES

## Toute la fraîcheur des terres de Provence !

Moonlight & Roses, la promesse de la fraîcheur retrouvée et une invitation à prendre enfin le temps !

Du temps pour soi ou avec les autres. Du temps pour chiller ou célébrer, du coucher de soleil jusqu'au clair de lune.

Du temps pour découvrir toute la fraîcheur de Moonlight & Roses, celle qui vous invite à prendre le temps qu'il faut pour vivre un moment de partage sans ordre imposé ni paillettes superflues !

## △ Terroir

Située entre mer et montagne, la cuvée Moonlight & Roses est principalement issue d'un vignoble situé à 400 mètres d'altitude.

Les terres argilo-calcaires, propices au développement de la vigne, apportent beaucoup de fraîcheur et une bonne filtration de l'eau.

Le sol quant à lui, adapté aux cépages de Provence, permet de produire un vin rond, fin et fruité.

## Le vin



Des vendanges de nuit pour récolter des raisins plus frais et entamer de manière plus optimale le processus de transformation du vin. Un pressurage direct à froid et une fermentation à basse température pour révéler les arômes de fruits frais et de roses.

Moonlight & Roses est certifié HVE.



## Grenache, Syrah, Cinsault

Un assemblage de cépages emblématiques de l'appellation pour un vin équilibré et frais.

Un mariage d'amour dans lequel le Grenache séducteur montre sa générosité et son fruit et la Syrah, qui confère sa belle couleur au vin, est profonde et fraîche comme une nuit étoilée... Quand le Cinsault apportera sa touche croquante.



## Dégustation

ROBE : Belle couleur rose brillante, avec des nuances de litchi

NEZ : Élégant avec des notes de fruits rouges

BOUCHE : Ronde marquée par des arômes de fruits rouges (fraises, groseilles, framboises), avec une belle longueur en fin de bouche

## Rituel de service

Pause calme ou changement de décor complet pour une soirée festive, le choix est vôtre : la nuit ne fait que commencer... Et c'est Moonlight & Roses qui vous accompagne. On le servira dans un verre préalablement rafraîchi à l'aide d'un glaçon que l'on aura fait rouler à l'intérieur, accompagné d'un plat aux saveurs marines : un tartare de saumon aux fruits exotiques sur un lit de glace par exemple.