

## I.618 ROSÉ 2022

Une cuvée élégante et délicate, reflet d'innovation et de terroir.



### VIGNE & VIN

#### Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

#### Cépages

50% Grenache - 50% Cinsault

#### Vinification & élevage

Pressurage en grappe entière et extraction des jus les plus délicats. Début de fermentation en cuve inox, se terminant en cuve ovoïde béton. Élevage sur lies totales en cuve ovoïde béton pendant un an et demi.

#### Mets & vins

Tartare de saumon à l'aneth - Volaille au four et légumes croquants. Fromage frais aux fleurs séchées - Tarte aux fraises.



### QUALITÉS SENSORIELLES

#### Bouquet



#### Palais

Intensité  
*Puissance aromatique*



Complexité  
*Richesse aromatique*



Équilibre  
*Harmonie des saveurs*



Caractère  
*Intensité des saveurs*



Longueur  
*Persistiance aromatique*

