



GAMME CLASSIQUE

Rosé



ASSEMBLAGE

70% Grenache, 30% Cinsault.

TERROIR

Climat méditerranéen. Vignes situées en Provence. Sols argilo-calcaires, avec composantes de sable et de marbre.

VINIFICATION

Récolte mécanique de nuit. Après égrappage et foulage de la vendange, les raisins sont refroidis puis délicatement pressés (pressurage direct) et vinifiés séparément. La fermentation se fait à basses température pour préserver la fraîcheur et l'aromatique du vin. Ajout de sulfites limité. Elevage sur lies fines, en cuve inox, pendant trois mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la couleur captivante et profonde. Mettre son nez dedans est comme plonger dans un flacon de parfums enivrants : fruits, épices, berlingot ! Dès la première gorgée, le vin se révèle. La douceur acidulée flirte avec le croquant généreux.

VIGNERONS

Le fondateur de la marque French Beaches, Christophe Kaczmarek, nourrit une longue amitié avec la famille Bréban en Provence. Elle y a ses racines profondément ancrées, précisément dans le Var, la fameuse « Provence Verte » permettant de produire des vins d'une grande fraîcheur. Depuis 1950, les générations se succèdent et poursuivent la vision d'une région capable de produire des vins de grande qualité. La famille Bréban est pionnière et clé dans le rayonnement de la Provence. French Beaches est fière de travailler avec cette grande famille provençale pour produire ce rosé éclatant.

#boldwinesboldattitudes
#frenchbeaches