

# Rosé de l'Espace

## VIN DE FRANCE ROSÉ

### CÉPAGES

60% Grenache

30% Caladoc

10% Syrah

### VINIFICATION

Les raisins sont pressés dès leur arrivée au chai afin de préserver leur fraîcheur. La fermentation est conduite à température contrôlée pour conserver l'expression du fruit. Un léger travail sur les lies permet d'apporter du relief et de la rondeur au vin.

### TERROIR

Les parcelles se situent sur des sols mêlant argiles sur les hauteurs autour de Saint-Gervais. Baignées de soleil grâce à une orientation méridionale, les vignes profitent d'un environnement typiquement méditerranéen, alternant chaleur estivale, douceur hivernale et forte luminosité, conditions idéales pour une maturation régulière et qualitative.

### DÉGUSTATION

Ce rosé dévoile une nuance tendre aux reflets légèrement cuivrés. L'expression aromatique est franche et charmeuse, dominée par des notes d'agrumes, de fruits frais et une pointe délicatement gourmande. L'attaque est souple, soutenue par une belle tension qui dynamise l'ensemble. La finale, nette et persistante, laisse une impression fruitée et rafraîchissante.

### ACCORDS METS & VINS

Parfait compagnon des repas ensoleillés, il s'accorde avec des assiettes légères, des produits marins, des grillades estivales ou encore des planches à partager.

### CONDITIONNEMENT

• Bouteille 0.75 L



*Vin de Copines*



Rue du pigeonier  
30200 Saint-Gervais- France  
Tél. +33 (0)4 66 82 78 90  
clavel@domaineclavel.com  
domaineclavel.com