Parfum du Midi – Pays d’Oc



Les montagnes des Pyrénées et des Cévennes forment un amphithéâtre autour des vignobles du Pays d’Oc. La mer Méditerranée au sud offre des étés chauds et secs favorisant la maturité des raisins. L’effet des terroirs est perceptible lors de la dégustation des vins, les cépages s’expriment différemment selon le climat, l’exposition, le relief et les sols. Le Pays d’Oc est un patchwork de zones viticoles unique !

Les Parfums du Midi est un vin qui reflète les terroirs français, tout en respectant un savoir faire, une tradition de vinification si chère aux français. Cette cuvée est également le reflet des progrès de vinification de ces dernières décennies. Notre but était de proposer un vin agréable, frais et facile à boire

Cépage : Vieilles vignes de grenache noir

Vinification : Les raisins sont récoltés la nuit, lorsque la température est fraîche, afin d’éviter l’oxydation. Selon le processus de «saignée», le jus reste en contact avec les peaux pendant une courte période avant d’être évacué. Cela permet l’extraction de tous les arômes de la peau et de la couleur. La fermentation est effectuée à basse température pour maintenir les arômes de fruits. Le vin vieillit sur lies fines durant deux mois afin d’obtenir un vin fruité et rond

Dégustation : Rose saumon pâle (ne vous fiez pas à la photo ci-contre) sur des arômes de framboise et de baies rouges. Une bouche équilibrée avec une belle concentration et une longueur fruitée.

Accords : Servir très frais en apéritif, avec une salade, des toasts, tagliatelles aux petit pois.