

# L'ESSENTIELLE ROSE

## APPELLATION

**INDICATION  
GÉOGRAPHIQUE  
PROTÉGÉE VAR**

## MILLESIME

**2021**

## TERROIR

Argilo calcaire

## MODE DE CONDUITE

Cordon de Royat  
Haute Valeur  
Environnementale 3

## CÉPAGE

33% Syrah 33% Cinsault  
33% Grenache

## VINIFICATION

Stabulation à froid (3 jours)  
Fermentation alcoolique  
entre 16 et 17°C  
Élevage sur lies

## POTENTIEL DE GARDE

1 an

## CARACTÈRE

D'une robe rose pâle, ce vin offre des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.  
Sa bouche équilibrée, soulignée par des notes de fleurs, de fraises et d'épices douces, conjugue fraîcheur et sensation de gras  
Ce vin se placera à l'apéritif, sur des poivrons grillés à l'ail ou des grillades



*Médaille d'Or au Concours Général  
Agricole de Paris 2022  
Médaille d'Argent au Concours des vins  
de la Foire de Brignoles 2022*