

DOLCE FARNIENTE

Vin rosé | AOC Languedoc | Grenache – Syrah



LE VIN DE LA FÊTE

Le Dolce Farniente accompagnera toutes vos belles soirées d'été. Dolce Farniente: La douceur de ne rien faire et de profiter de la vie.

LE STYLE DU VIN

Grenache et Syrah donnent naissance à ce rosé fringuant qui connaît un joyeux succès année après année. Au nez, des arômes biens sympathiques de fruits frais.

En bouche, c'est vif avec un joli équilibre et une finale saline qui témoigne de notre terroir volcanique.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Ce vin rosé a été vinifié avec la technique du pressurage direct : les grappes de raisin sont vendangées sans attendre une maturité trop poussée et pressées directement dans un pressoir pneumatique.

Cela nous permet par l'action du froid à 4°C de séparer en quelques jours les bourbes les plus épaisses du jus très aromatique et très riche que nous réintégrons dans le moût en fermentation.

Cette réintégration du jus issu des bourbes permet d'apporter plus de richesse aromatique à notre Dolce Farniente.

LE DÉTAIL QUI PLAÎT

Le bouchon en verre apporte beaucoup d'élégance à cette bouteille : cette technique de bouchage innovante permet d'ouvrir et de refermer la bouteille d'un coup de pouce. Idéal pour les piques niques chics et les barbecues !

LE MOMENT IDÉAL

Tout de suite ! Dans sa jeunesse, avec une bande de copains en vacances, avec plats exotiques.

De toute façon, à la fin de l'été, vous n'en aurez plus à la cave !