

# Côté Atlantique

2024

## Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Bienvenue à bord pour une virée sur la côte Atlantique ! Ce vin rosé est comme un rayon de soleil qui perce à travers les nuages, un compagnon plein de bonne humeur pour tous les moments de la vie. Un vin nomade par nature.



	<b>Sols</b> Issu de nos terroirs		<b>Appellation</b> IGP Atlantique
	<b>Assemblage</b> 65% Merlot, 20% Cabernet Franc et 15% Cabernet Sauvignon		

### Vinification

Les grappes sont récoltées tôt le matin pour conserver toute la fraîcheur des baies. S'en suit alors un **pressurage direct** ; les grappes sont pressées directement sans macération préalable. Le pressurage est alors très lent et les peaux ont le temps de donner une légère couleur, finement rosée, au jus. Nous procémons ensuite au **débourbage**, qui consiste à décanter le jus de raisin avant le départ en fermentation. Le vin fermente ensuite en cuve à une **température contrôlée de 16°C**.

### Notes de dégustation

**Robe** | Rose pâle aux reflets légèrement bleutés.

**Nez** | Arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise, cerise) soulignés par de subtiles notes d'agrumes.

**Bouche** | Bien équilibrée avec une attaque fraîche et croquante. Elle révèle des saveurs de fruits rouges juteux et de bonbon anglais.

Léger      Puissant

Fruité      Structuré

### Conseils de service

A déguster entre 8 et 10°C.

Côté Atlantique sera idéal en apéritif, avec un plateau de charcuterie, des tapas, des grillades, une salade estivale, des plats épices aux saveurs asiatiques ou encore avec des sushis.

