



# MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

## FRAICHEUR GARRIGUE IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ 2024

*En conversion BIO - Agriculture régénératrice*



### CÉPAGES

Ugni Blanc 27%  
Grenache Noir 53%  
Caladoc 10%  
Grenache Blanc 10%

### TERROIR

Contreforts du Mourre Nègre, point culminant du Grand Luberon

### SOL

Calcaire, argile, grès rouge, forte charge caillouteuse

### ÂGE DES VIGNES

7-50 ans

### PRODUCTION ANNUELLE

70 000 bouteilles

### RENDEMENT

100 hl/hectare

### ALCOOL

Degré d'alcool : 13 %

### VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques

Thermo-régulation

Température de fermentation entre 14°C t 16°C pendant 2 semaines

### ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pendant 3 mois

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle avec de jolis reflets framboise. Arômes fruités de groseilles fraîches. Doux, frais et équilibré en bouche.

### ACCORDS METS-VINS

Apéritif, salades d'été. Le rosé de piscine par excellence !

Compatible végan

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12 °C

### CONSERVATION

2 ans