ROSO



LE VIN DÉCONTRACTÉ ET JOYEUX
Roso, c'est le plaisir de l'instant: dîners en amoureux, verres entre amis, soirées en famille. Accessible, sympathique et fait pour plaire à tout le monde. Le petit frère joyeux de RosOrange : aucun jugement, juste du plaisir.

SIMPLE, SPONTANÉ, PORTÉ PAR LA NOUVEAUTÉ
Pas de nom compliqué ni d'histoire à décrypter, juste un bon verre de vin. Un profil frais et facile à boire qui en fait une véritable alternative aux prêts-à-boire, pensé pour la grande surface et les circuits du quotidien.

LA FÊTE EN BOUTEILLE
Accessible, polyvalent et fait pour être partagé. Il incarne la fête, la spontanéité et l'énergie du week-end, séduit les consommateurs qui veulent de la nouveauté sans complexité, et fédère largement: ce qui nourrit le réachat.

POURQUOI ÇA SE VEND
Le recrutement. La porte d'entrée la plus accessible de la gamme, visant directement le consommateur de spritz et de prêts-à-boire — un vin fédérateur conçu pour la rotation, pas pour l'occasion exceptionnelle.

Le Vin

Co-vinification et méthode traditionnelle. Pinot Blanc, Pinot Gris et Chardonnay, en Vin de France. Macération très courte du jus de Pinot Gris sur peaux, à température contrôlée, puis pressurage à 30 % de la fermentation et incorporation au Pinot Blanc et au Chardonnay, déjà passés par une première fermentation traditionnelle. Fermentation secondaire en bouteille selon la méthode traditionnelle : arômes complexes, bulles fines et persistantes.

11.5% DEGRÉ	7.8 g/L SUCRE RESIDUEL	4.5 g/L ACIDITÉ TOTALE	3.1 pH

PACKAGING	75 cl
ACCORD	Avec une note sucrée, comme une panacotta à huile d'olive ou un popcorn sucré salé