



LE VERSANT

GRENACHE ROSÉ

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Une collection de 8 grands vins de cépages d'une qualité remarquable. Issus d'une sélection de vignes sur les versants languedociens les mieux exposés, chaque cépage revendique fièrement sa typicité dans un style équilibré et élégant. Forte d'une large palette aromatique, cette gamme versatile séduira tous les amoureux du vin et s'adaptera à tous les moments de consommation.

A collection of 8 fine varietal wines of outstanding quality. Made with grapes from a selection of vines on the Languedoc hillsides offering the best orientation, each varietal proudly shows off its character in a nicely-balanced and elegant style. Thanks to its broad aromatic range, this versatile range offers wines that will delight all wine-lovers and adapt to every consumption moment.



CEPAGES / VARIETIES : 100 % Grenache.



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Versant Nord pour cette cuvée. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage. Les vignes du Versant grenache se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Nord, près d'Ensérune (Languedoc-Roussillon). Le sol est composé de marnes argilo-calcaires qui gardent l'humidité et permettent un bon développement de la végétation développant la fraîcheur aromatique. / Plots with the best balance between soil, plant and microclimate are selected: North-facing hills for this wine. Control of yields via optimal management of nutrition and de-budding. The Versant Grenache vines are situated on sunny north-facing hills near Ensérune (Languedoc-Roussillon). The soil is made up of clay-limestone marl which retains humidity so the plant develops well and the aromatic freshness improves.



VINIFICATION / WINEMAKING : Pressurage direct à faible pression. Stabulation sur bourbes pendant 5 à 7 jours. Débourbage statique à froid (48h). Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Light direct pressing. Stabilization on the deposits for 5 to 7 days. Cold static clarification (48 hours). Alcoholic fermentation in temperature controlled, stainless steel vats.



ELEVAGE / AGEING : 3 mois en cuve inox. Batonnage sur lies fines pour accentuer la sensation de gras en bouche. / 3 months in stainless steel vats. Batonnage on the lees to accentuate the plumpness on the palate.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rose pâle aux légers reflets saumonés. Nez délicatement parfumé, mêlant notes gourmandes de fruits rouges (fraise, framboise) et arômes plus fleuris de rose et de fleur d'oranger. Bouche douce et suave, remarquablement équilibrée, rafraîchie par des notes d'écorces d'agrumes. Belle persistance aromatique sur des notes de menthe fraîche. / Pale pink colour with salmon tints. Delicately perfumed nose combining sweet hints of red fruit (strawberry, raspberry) and more floral aromas of rose and orange flower. Sweet and silky palate, wonderfully balanced, enlivened by hints of citrus zest. Lovely long-lasting aromas with hints of fresh mint.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, tapas, soupes froides, viande blanche grillée aux épices, ratatouille, poulet tandoori, tajine de lotte, crumble aux fruits rouges. Servir à 10°C. Potentiel de garde : 3 ans. / Aperitifs, tapas, cold soups, grilled white meat with spices, ratatouille, tandoori chicken, monkfish tagine, red fruit crumble. Serve at 10°C. Cellaring potential : 3 years.

