



BARON MAXIME



FRENCH ROMANCE

Vin de France

2021



TERROIR

Gers (*Merlot*) et Colombarde) : Argilo/calcaire

Languedoc (*Syrah*) : Argilo/calcaire (*plateau au-dessus du canal du midi*)

CÉPAGES

Merlot (*Gascony*) 35%

Colombarde (*Gascony*) 35%

Syrah (*Languedoc*) 30%

VINIFICATION

Trois cépages et deux provenances pour un rosé éblouissant !

La fraîcheur, la finesse et la tension puisées dans le merlot de Gascogne issu d'une macération pré-fermentaire à froid de 4 jours, présentant une belle vivacité et un faible degré, assemblé avec une jolie syrah ensoleillée du Languedoc pour le côté fruit, soyeux et chaleureux. Le Colombarde pour son acidité et sa fraîcheur.

DÉGUSTATION

La fraîcheur et la tension se révèle dès la première gorgée. Des notes subtiles d'agrumes et de fruits jaunes viendront égayer vos papilles à l'apéritif ou encore être le partenaire idéal d'un melon, une viande blanche ou d'un poisson grillé.

Ce vin est idéalement servi à 8°C-10°C.

MAGIQUE

Étiquette magique ! Le monogramme "M" sur l'étiquette se change en couronne lorsque le vin est à température optimale de dégustation.