So'Vive, Rosé IGP d'Oc



So'Vive Rosé est un rosé bio léger et rafraîchissant, idéal pour l'apéritif grâce à son faible taux d'alcool (9,5%). Ce vin du Pays d'Oc incarne la douceur de vivre méditerranéenne, avec des arômes délicats et des saveurs fruitées qui invitent à la détente, au partage et aux moments conviviaux de l'été.

Origine: Les raisins proviennent de différents terroirs du Pays d'Oc, une région ensoleillée du Sud de la France réputée pour ses rosés frais, aromatiques et accessibles.

Encépagement: grenache, syrah et muscat petits grains

Vinification: Chaque cépage est récolté à pleine maturité pour préserver toute la richesse aromatique du fruit. Le pressurage doux permet d'obtenir des jus fins et délicats. La fermentation est partiellement arrêtée afin de conserver un équilibre naturel entre fraîcheur et sucrosité et légèreté en alcool. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée, préservant l'acidité.

Dégustation: Le nez est expressif, marqué par des arômes de fruits rouges acidulés (framboise, groseille) et une touche florale typique du Muscat. En bouche, So'Vive Rosé offre une texture fraîche, vive et légère, soutenue par une acidité naturelle qui souligne son style délicat et désaltérant. La finale est nette, fruitée et très agréable, parfaite pour un rosé d'été faible en alcool.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait à l'apéritif, ce rosé léger accompagne idéalement les salades estivales, les plats exotiques ou légèrement épicés, les tapas ou encore les desserts aux fruits. Sa fraîcheur et son faible degré d'alcool en font un allié idéal pour les repas d'été et les moments de convivialité.