# So'Vive, Rosé IGP d'Oc




*So'Vive Rosé is een lichte en verfrissende biologische rosé, ideaal als aperitief dankzij het lage alcoholpercentage (9,5%). Deze wijn uit de Pays d'Oc belichaamt de mediterrane levensstijl, met delicate aroma's en fruitige smaken die uitnodigen tot ontspanning, gezelligheid en gezellige zomermomenten.*

**Oorsprong:** De druiven zijn afkomstig uit verschillende terroirs in het Pays d'Oc, een zonnige streek in Zuid-Frankrijk die bekendstaat om zijn frisse, aromatische en toegankelijke roséwijnen.

**Druiven:** grenache, syrah et muscat petits grains

**Vinificatie:** Elke druivensoort wordt op het hoogtepunt van zijn rijpheid geoogst om de volle aromatische rijkdom van de vrucht te behouden. Door zacht te persen worden fijne en delicate sappen verkregen. De gisting wordt gedeeltelijk gestopt om een natuurlijk evenwicht te behouden tussen frisheid, zoetheid en een laag alcoholgehalte. Er vindt geen malolactische gisting plaats, waardoor de zuurgraad behouden blijft.

**Degustatie:** Deze lichtroze biologische rosé heeft een elegante kleur met zalmroze schitteringen. De neus is expressief, gekenmerkt door aroma's van friszure rode vruchten (framboos, rode bes) en een bloemig accent dat typisch is voor Muscat. In de mond biedt So'Vive Rosé een frisse, levendige en lichte textuur, ondersteund door een natuurlijke zuurgraad die de delicate en dorstlessende stijl benadrukt. De afdronk is zuiver, fruitig en zeer aangenaam, perfect voor een zomerse rosé met een laag alcoholpercentage.

**Bewaarpotentieel:** jong te drinken

**Ideale serveertemperatuur:** 8-10 °C

**Combinatie gerechten:** Deze lichte rosé is perfect als aperitief en past uitstekend bij zomerse salades, exotische of licht gekruide gerechten, tapas of fruitdesserts. Dankzij zijn frisheid en lage alcoholpercentage is hij een ideale metgezel voor zomerse maaltijden en gezellige momenten.