



## Premium Blend Finca Valeria Rosé

Finca Valeria Rosé trouve ses origines sur la côte sud de la France, où le caractère, l'ensoleillement et la fraîcheur de la Méditerranée donnent le ton au vignoble. Il en résulte un assemblage haut de gamme qui allie l'essence des deux régions les plus emblématiques du rosé français : la Provence et le Languedoc.

En Provence, le mistral purifie et rafraîchit les vignobles, permettant aux raisins de mûrir jusqu'à atteindre un équilibre parfait. Ses sols calcaires et argileux confèrent au vin une tension vibrante et une subtile salinité qui évoquent la brise marine et les champs de lavande.

De son côté, le Languedoc apporte la force d'une terre de contrastes, s'étendant de la côte aux Pyrénées. Ici, la rencontre entre l'air marin humide et les vents de Tramontane confère une pureté unique. Le résultat est un vin harmonieux qui capture l'essence lumineuse et parfumée des champs d'herbes aromatiques à travers ses trois cépages phares.

### Région

Ce vin provient de vignobles du Languedoc et de Provence, où l'on produit d'excellents rosés.

#### CÉPAGE

**Garnacha, Cinsault et Syrah.**

#### STYLE

**Vin tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**13%**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À servir entre 6 °C et 8 °C**

### Notes de dégustation

Un rosé pâle au profil élégant, aux arômes subtils de fruits rouges frais, aux notes d'agrumes et aux délicates nuances florales. En bouche, il est équilibré, avec une acidité raffinée qui apporte de la fraîcheur et une finale longue et onctueuse, pleine d'harmonie.

### Accords

Idéal pour accompagner le poisson, les fruits de mer et les plats méditerranéens, ou pour être dégusté seul, bien frais.

## Informations techniques

Ce vin est élaboré à partir d'un assemblage de cépages français traditionnels tels que le Grenache, la Syrah et le Cinsault. Le résultat est un rosé léger, délicat et très savoureux. Les raisins sont récoltés de nuit ou tôt le matin afin de préserver leur fraîcheur et toute leur saveur. Les vignobles sont situés dans des régions viticoles réputées de France, où le climat méditerranéen favorise une maturation homogène des raisins. Les différents types de vin sont élaborés séparément, à l'aide de levures spéciales. Après le pressurage, la fermentation s'effectue à basse température (inférieure à 15 °C) pendant environ 12 à 18 jours dans des cuves en acier inoxydable. Le vin repose ensuite sur ses lies pendant 8 à 12 semaines afin de gagner en ampleur et en complexité. Enfin, le vin est assemblé pour créer un rosé frais, élégant et équilibré, au nez subtil et raffiné.