

PAUL PAIRET
Rosé

Appellation :	Vin de France - 2021
Cépages :	SYRAH (33 %) – CINSAULT (33 %) – GRENACHE (34%)
Alc. / Vol. :	12,5 %
Sol/ Vignoble :	Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses 5000 pieds par hectare. Palissage haut en taille Guyot et Royat
Vinification :	Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique. Refroidissement après égrappage doux et foulage. Pressurage doux. Température de fermentation contrôlée. Elevage sur lies fines et limitation des ajouts de sulfites.
Couleur :	La robe est rose pâle aux reflets saumon.
Nez :	Le nez est très expressif et développe des arômes élégants de mandarines et citron vert.
Dégustation :	L'attaque est fraîche et acidulée aux notes de groseilles, suivi d'un milieu en bouche ample et équilibré. La finale est subtilement citronnée avec une belle persistance et une sucrosité gourmande.
Conservation :	Jusqu'à 2 ans.
Mets et vins :	Ce vin se marie parfaitement avec les recettes du Chef Paul Pairet, telle que « Le Steak Frites Sashimi ». Il accompagnera très bien vos apéritifs, grillades et les salades de saison.

**Collection de vins créée par Paul PAIRET – Cuvée Gourmet !**

Paul Pairet, célèbre Chef français, triplement étoilé au Guide Michelin depuis 2017 est aux commandes du restaurant Ultra-Violet situé à Shanghai. Il fait également parti du jury de l'émission Top Chef sur M6. Originaire de Perpignan, le Chef a sélectionné des vignes d'exception du Sud de la France. Les cuvées « Gourmet Paul Pairet » sont issues de raisins scrupuleusement choisis et, assemblées par le Chef. Son savoir-faire révèle en soi toute l'élégance et la puissance des vins du Languedoc.