

<u>Appellation :</u>	IGP Pays d'OC
<u>Cépages :</u>	Cinsault – Grenache gris
<u>Alc. / Vol. :</u>	13,5%
<u>Sol :</u>	Les vignes sont plantées dans un sol composé de galets roulés Villafranchiens, cela permet un meilleur emmagasinement de la chaleur du soleil la journée pour la restituer la nuit. Ces cailloux permettent aussi aux eaux de pluie de s'infiltrer jusqu'aux nappes phréatiques qui alimenteront la vigne durant la saison sèche.
<u>Vinification :</u>	Pour les deux cépages, une légère macération pelliculaire est pratiquée ainsi qu'un débouillage à froid. La fermentation régulée à 18°C, dure une vingtaine de jours. Vignoble certifié HVE3
<u>Couleur :</u>	Rose pâle.
<u>Nez :</u>	Nez intense et gourmand. Eclatant par son côté très floral avec une finalité fruitée.
<u>Dégustation :</u>	Fraicheur et rondeur en bouche, suivies de saveurs d'abricot et de baies d'églantine aux notes acidulées.
<u>Conservation :</u>	Jusqu'à 3 ans.
<u>Mets et vins :</u>	Il se relève accompagnant fidèle de vos apéritifs mais il accompagne également vos salades, crustacés, poissons ou des plats plus élaborés réalisés par le Chef Michel Sarran. Recette Signature Chef : Tartine de Jambon de Bayonne et melon, réduction de basalmique.

**Les Vins du Chef Michel Sarran - Cuvée Gourmet**

La bonhomie légendaire, son sourire plein de bonté et son parcours étoilé ont fait du Chef Michel Sarran un personnage incontournable de la gastronomie française. Bien connu du grand public grâce à son rôle de jury dans Top Chef, ce Chef artiste est un représentant emblématique de la région de l'Occitanie. Comme pour ses plats, le chef a sélectionné des vignes d'exception. Les cuvées « Gourmet » sont en effet issues de raisins scrupuleusement choisis et élus par le Chef. Son savoir-faire révèle en soi toute l'élégance, la puissance et la subtilité des vins du Sud de la France.