

Communiqué de Presse - Février 2019



L A R O C H E

voit la vie en rose

## Un rosé aux milles couleurs dans l'air du temps...

### Rosé 2018 : gourmand et tout en fraîcheur



Géraud Blanc, responsable vigne et vin du Mas la Chevalière nous décrit ce vin avec précision : « Ce Rosé 2018 se base sur un assemblage de 60% de Grenache, de 25% de Syrah et de 15% de Cinsault. Le Grenache, en grande majorité, apporte les arômes de fruits rouges sauvages et de pamplemousse. La Syrah donne de la vivacité, presque de la nervosité, ainsi qu'une belle trame épicée ; Et le Cinsault, récemment ajouté à notre assemblage, complète la palette aromatique avec des notes florales, assurant une jolie complexité à ce vin.

Les vendanges nocturnes et un pressurage direct et rapide, réalisés assez tôt dans la période des vendanges nous permet d'obtenir une très jolie couleur, pale avec des teintes de violine tout en conservant acidité, fraîcheur et un faible niveau d'alcool. »



### ...Dans une bouteille haute en couleur !

Nous avons créé une bouteille spécialement décorée pour ce vin, inspirée par les sens nécessaires à sa dégustation et constituant le logo Laroche : voir, sentir, révéler ! Nous nous sommes amusés à les disperser comme des confettis pour incarner les arômes fruités et gourmands de ce vin. Nous lançons le format magnum également à partir du millésime 2018.

### Le Mas la Chevalière, au cœur du Languedoc

Propriété de Laroche qui signe des Chardonnay dans le Languedoc depuis bientôt quarante ans, le Mas La Chevalière est dédié à la production de cépages de qualité. Dans sa gamme, il propose notamment, les trois couleurs, avec le Chardonnay et le Pinot Noir, cépages bourguignons incontournables, et le Rosé, plus méditerranéen. Ces cuvées bénéficient de la modernité du chai de vinification, qui permet entre autres, de conserver une trame acide et une belle fraîcheur, les caractéristiques indéniables de la marque Laroche dans le Languedoc.



MAS LA CHEVALIERE  
LANGUEDOC

L A R O C H E

Pour tout précision, veuillez contacter le service marketing Laroche : [camille.devergeron@larochewines.com](mailto:camille.devergeron@larochewines.com)

Echantillons possibles