

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



Laroche est reconnu pour signer des vins blancs, essentiellement en Chardonnay, de Chablis au Languedoc.

Depuis 2 ans, le rosé s'est fortement développé pour devenir la 2<sup>e</sup> couleur de l'offre, avec une progression de +82%.

Le Millésime 2019 s'inscrit dans la continuité de ce succès avec un vin qui réunit tout ce qu'on peut attendre d'un rosé convivial 100% plaisir.

### Rosé 2019 : gourmand et tout en fraîcheur ...

Géraud Blanc, responsable vigne et vin du Mas la Chevalière nous décrit ce vin avec précision : « Ce Rosé 2019 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 violette tout en conservant acidité, fraîcheur et un faible niveau d'alcool. »

### ...Dans un packaging dédié et haut en couleurs !

Le chai de vinification de Laroche a été conçu en 2003. Il allie modernité et tradition et permet aux équipes techniques de travailler les vins avec précision et finesse. L'ensemble du process favorise des flux par gravité : tous les raisins montent à l'étage avant d'entrer dans les cuves de la manière la plus souple possible. Les pressoirs sont inertis et protègent donc les jus de toute oxydation. Toutes les cuves sont thermorégulées afin de faire la vinification et l'élevage dans les conditions de température idéales pour chaque cépage. Le chai est aussi doté d'un système de froid, qui permet de conserver les vins et de préserver leurs arômes. Enfin, il s'inscrit dans la philosophie de développement durable de Laroche, puisqu'il est en partie autonome en énergie grâce à l'installation de panneaux solaires. L'équipe du Mas la Chevalière dispose, avec ce chai, d'un outil technique de précision pour travailler ce rosé avec finesse et équilibre.



L A R O C H E

Ce vin est disponible en restauration et sur [www.boutique.larochewines.com](http://www.boutique.larochewines.com) à 9€.

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

Echantillons possibles



[www.larochewines.com](http://www.larochewines.com)