

# MUSE

## IGP MED

### INFORMATION

---

**Appellation :** IGP MED

**Cépage :** SYRAH GRENACHE  
CINSAULT

**Alcool :** 12.5%

**Certification :** HVE

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Rosé de pressurage direct, pressurage doux, débouillage naturel, fermentation intégralement thermo-contrôlée (?16°C). Sans fermentation malolactique.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 1.5 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** DROME

**Surface :**

**Type de sol :** Parcelle du clos, sol argilo-calcaire.

**Climat :** CHAUS ET SEC

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Parée d'une robe légère, de ton pastel, la Muse est toute apprêtée pour faire la fête.

**Nez :** Elle nous livre un premier nez de petites baies rouges, soutenues par une touche d'agrumes. Expressive, elle sait nous conquérir par la finesse de son nez.

**Bouche :** Sa bouche juteuse et ses surprenantes notes de groseille dévoilent un caractère doux et séduisant. Voici un rosé qui captive nos sens et nous fascine par sa grâce. Son secret réside toujours dans sa façon désinvolte d'allier élégance et finesse.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 6°

**Accords mets et vins :**

Rosé d'été ... Rosé piscine ...  
Rosé d'apéritif ... à boire sans modération !

Il se mariera parfaitement avec des amuses-bouches estivaux, petites tomates

# MUSE

## IGP MED

cerise, fromage frais parsemé  
de ciboulette, pissaladière ...

La Muse vous ravira sur  
toutes les salades  
gourmandes et barbecues  
festifs.

Source d'inspiration, elle vous  
invite à rêver et vous laissez  
aller ...

**Garde :** À déguster frais dès  
votre retour à la maison... Ou  
dans la saison estivale.