

## **LE PÈRE REMY**Rosé Pamplemousse

Pineau d'Aunis / Pointe de Thé Matcha







Pineau d'Aunis



6 - 8°C



8% alc



1 aı

Sucres résiduels 25 gr/L.

## **ACCORD METS/VIN**

Seul à l'apéritif en terrasse ou au bord de l'eau



Petit-fils du fondateur de la Maison Rémy Pannier, Maurice était l'aventurier de la famille. Son dynamisme et son audace l'auraient très certainement motivé à lancer ce rosé pamplemousse à faible teneur en alcool et en sucre, élaboré à partir de notre Pineau d'Aunis (issu du Val de Loire).

Cette boisson aromatisée à base de vin est délicatement tonifiée par une pointe de thé matcha, à la fois désaltérante et festive. Le rosé pamplemousse du Père Remy est idéal pour rafraîchir les soirées d'été!



L'AVIS DE PIERRE CHARON L'œnologue de la Maison

« Le terroir d'argile à silex choisi, offre des baies concentrées permettant de réaliser une macération pelliculaire de six heures avant le pressurage. La vinification à basse température favorise la libération des arômes (agrumes, orange) et préserve l'équilibre du vin.

L'ajout des extraits naturels de pamplemousse et de thé matcha se fait juste avant la mise en bouteille afin de préserver au maximum le potentiel aromatique de ce cocktail. »

Temps d'élevage : 5 mois en cuve inox thermorégulée

## **LE VIGNOBLE**

Les raisins sont récoltés dans le Vendômois auprès de viticulteurs partenaires. Nous avons donc une bonne maitrise de la conduite du vignoble, de la date de récolte et des opérations de vinification qui sont réalisées sur nos sites. Cela nous permet de garantir un rosé attrayant (rose pâle sans note orangée) et équilibré.

## **LA DÉGUSTATION**

La robe rose pâle offre un nez marqué par des arômes de petits fruits rouges, des notes d'agrumes légèrement poivrées (poivre noir). La bouche est fraiche, sur la vivacité. L'aromatique est intense, et la finale est marquée par un léger amer, qui renforce le caractère complexe et fruité du cocktail.



FRAIS

FRUITÉ

