



ROSE MONT ROSE

Zéro



Depuis 1550 notre famille est installée à Valros, petit village Languedocien, ou nous vivons encore aujourd'hui, plus précisément au Domaine Montrose.

Nous sommes devenus une référence dans l'élaboration de rosés frais et aromatiques, façonnés dans un unique dessin : le partage.

Zéro rosé incarne notre vision audacieuse, notre savoir-faire séculaire et notre volonté d'excellence.

Bernard et Olivier Coste



ROSE MONT ROSE

Zéro

ALCOOL : 0.0%

CEPAGES : 80% grenache noir, 20% cinsault.

TERROIR: terres brunes volcaniques et cailloutis villafranchiens (petits galets roulés).

VINIFICATION : chaque cépage et terroirs sont vinifiés séparément avec le même niveau d'exigence que pour un vin classique. L'assemblage est ensuite désalcoolisé par évaporation sous vide, technique la plus douce pour préserver le caractère unique de notre vin. L'équilibre trouvé nous permet de proposer un sans alcool parmi les moins sucrés du marché.

DEGUSTATION : robe pâle. Arômes de fruits à chair blanches relevés par une subtile note d'agrumes. Equilibre parfait entre rondeur et finesse.

SERVICE : idéal pour accompagner des brochettes de crevette grillées ou simplement une belle salade de tomate agrémentée d'huile d'olive. Dégustez-le bien frais, et surtout en bonne compagnie !

NOS ENGAGEMENTS : nous avons une approche globale :

- agriculture vertueuse
- préservation de la biodiversité
- diminution de nos émissions de



Boisson à base de vin rosé désalcoolisé

