

Atoll de Rangiroa

ROSÉ DE CORAIL



VIN DE
TAHITI



ROSÉ
DE CORAIL

ATOLL DE RANGIROA - TUAMOTU

VIN DE
TAHITI

Atoll de Rangiroa

ROSÉ DE CORAIL



Le Rosé de Corail représente la fraîcheur et se distingue par son caractère gourmand, dévoilant des arômes de fruits rouges et d'agrumes.

CÉPAGES

95% Carignan Rouge

5% Italia

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation entre 12 et 20 jours.

Elevage de 3 à 6 mois sur lies fines en cuves inox.

RENDEMENT

15 à 25 hl/ha en fonction des parcelles.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 °

GARDE

À consommer dès maintenant et sur 4 ans. La minéralité du vin s'accroît avec le vieillissement en bouteille.

ROBE

Couleur rose nacarat clair

NEZ

Complexe et riche en expressions, il révèle des arômes de fruits rouges et d'agrumes.

BOUCHE

Une attaque vive, une belle fraîcheur, des saveurs de fruits tropicaux et de baies, gourmande avec une minéralité qui se révèle en finale, offrant un superbe équilibre au vin.

VIN DE
TAHITI

Atoll of Rangiroa

ROSÉ DE CORAIL



The Rosé de Corail embodies freshness and is a delightful wine that reveals notes of red fruits and citrus.

GRAPE VARIETIES

95% Carignan
5% Italia

WINEMAKING AND AGING

Fermentation between 12 and 20 days. Aging of 3 to 6 months on fine lees in stainless steel tanks.

YIELD

15 to 25 hl/ha depending on the plots.

SERVICE TEMPERATURE

10 °

AGEING POTENTIAL

To be consumed now and over 4 years. The minerality of the wine will be enhanced with bottle aging.

TASTING NOTES

Light nacreous pink color

Complex and expressive, it reveals notes of red fruits and citrus.

A straightforward attack, a beautiful freshness, notes of tropical fruits and berries, indulgent with a minerality that expresses itself at the finish, giving a magnificent balance to the wine.

VIN DE
TAHITI