

Cuvée Rebelle Un savoir-faire originel

Loin des techniques de vinification moderne, la cuvée Rebelle nous offre un voyage dans le temps, à travers sa richesse aromatique. Rosé de saignée, fermenté avec ses levures indigènes, c'est un vin intense, complexe et expressif.



Millésime 2022



Syrah 50%, Grenache 43%, Tibouren 7%



Rosé de saignée
Levures indigènes



75 cL



Servir entre 8 et 12°C – Ne pas glacer
Garde 1 à 3 ans



Nez de Groseille, fruits secs, épices. Bouche généreuse et complexe, finale sur les agrumes.



Bouillabaisse, blanquette de veau, poulet aux morilles, sushis.