

## Haut de Brun - 2022

### Terroir

Sols variés issu majoritairement de terrasses alluviales argilo-calcaires.

### Encépagement

Grenache noir,  
Syrah,  
Mourvèdre.

### Vinification et élevage

Rosé issu de "saignés" et de pressurage direct, vinifié en cuve inox à basse température. Mise en bouteille précoce, 5 mois après récolte.

### Dégustation

Robe rose saumonée pâle, limpide et brillante. Le nez est fruité et épicé rappelant la fraise sauvage,

la framboise et les fines épices provençales. La bouche est à la fois ample, équilibrée et fruitée, avec une finale fraîche et longue. Un magnifique rosé de finesse.

### Conseils de consommation

Idéal entre 6 mois et 2 ans pour bénéficier de toute sa fraîcheur. Servir à une température de 8°C.