

## Cuvée Moineau des Glycines (rosé)



### VIN ROSÉ

**Le Moineau des Glycines Rosé** est une cuvée lumineuse et élégante du Domaine des Pradels Quartironi, située dans l'appellation Saint-Chinian. Ce rosé biologique, issu d'un terroir schisteux d'altitude et inspiré par la nature environnante, séduit par sa fraîcheur, ses arômes fruités et sa polyvalence à table.



**Sol** : Schisteux



**Cépages** : Carignan blanc, Grenache blanc, Mourvèdre, Syrah



**Élevage / vinification** : Cuve inox



### Vue

La robe de Le Moineau des Glycines Rosé se distingue par sa teinte rose pâle brillante, rehaussée de reflets lumineux qui évoquent fraîcheur et délicatesse.



### Nez

Expressif et délicat, mêlant des arômes de fraise et de framboise fraîches à de subtiles notes florales qui ajoutent une touche de finesse.



### Bouche

Le Moineau des Glycines Rosé offre une attaque vive et fruitée, suivie d'une texture ample et ronde, avec une finale subtilement minérale qui reflète parfaitement son terroir schisteux.



75 CL

13 % VOL



**Gamme de prix**  
10 à 20 €



**Température de service**  
6-10°C



**Potentiel de garde**  
2 à 5 ans

## Accords mets et vin

Le Moineau des Glycines Rosé s'accorde à merveille avec des tapas, des grillades, des fruits de mer, des plats méditerranéens ou une paella, apportant fraîcheur et élégance à chaque bouchée.



**Charcuteries**



**Entrées**



**Plats Végétariens**

## À propos de la cuvée Moineau des Glycines (rosé)

Au cœur du Domaine des Pradels Quartironi, la cuvée **Le Moineau des Glycines Rosé** incarne l'alliance parfaite entre la nature et la viticulture.

Niché dans le pittoresque hameau du Priou, le domaine bénéficie d'un **terroir exceptionnel** en coteaux, surplombant **la vallée de Saint-Chinian**.

Inspiré par les moineaux qui nichent parmi les **glycines centenaires** du hameau, ce rosé reflète à la fois l'harmonie de la biodiversité environnante et l'engagement du domaine pour une **viticulture biologique**.

### Expression authentique du terroir schisteux de Saint-Chinian

Élaboré à partir de **Carignan (18%)**, **Grenache (36%)**, **Mourvèdre (28%)** et **Syrah (18%)**, cultivés sur des **sols schisteux** à 300 mètres d'altitude, ce rosé tire sa typicité de son terroir unique.

**Les vendanges manuelles** garantissent une sélection rigoureuse des raisins. La vinification par pressurage direct ou saignée, suivie d'une fermentation avec levures indigènes, préserve la fraîcheur et l'authenticité des arômes.

Certifié en agriculture biologique, **Le Moineau des Glycines Rosé** reflète la richesse et la pureté du Languedoc.

### Un profil gustatif reflétant le Languedoc

D'une **robe rose pâle brillante**, cette cuvée séduit par son nez expressif, dévoilant des **arômes de fraise et de framboise**, agrémentés de **déliçables notes florales**.

En bouche, il allie une **attaque vive et fruitée** à une **texture ample** et une **finale subtilement minérale**, typique des vins de Saint-Chinian.

### Accords mets-vins

**Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de repas méditerranéens**, Le Moineau des Glycines Rosé se marie parfaitement avec des **grillades**, de la **charcuterie**, des **tartes aux légumes**, une **paella** ou encore des **fruits de mer**.

Sa fraîcheur et son élégance en font un vin de choix pour les repas conviviaux et les instants gourmands. Servez-le entre 8 et 12 °C pour profiter pleinement de sa finesse aromatique.