


Cuvée Moineau des Glycines (rosé)




VIN ROSÉ


La cuvée **Le Moineau des Glycines** capte l'essence des schistes de Saint-Chinian, alliant **vivacité fruitée**, **profondeur aromatique** et **finesse**.


 **Sol** : Schisteux

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

 **Élevage / vinification** : Élevage en cuve inox

 **Vue**
Teinte rosée, plutôt soutenue, typique des rosés du Languedoc.

 **Nez**
Frais et vif, dominé par des arômes de fraise et framboise, ponctué de notes florales.

 **Bouche**
Belle amplitude fruitée, à la fois souple et minérale, reflétant l'équilibre entre complexité et usabilité.



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

La cuvée Moineau des Glycines rosé s'accorde à merveille avec une paella aux fruits de mer, mettant en valeur sa fraîcheur et ses arômes fruités.



Entrées



Charcuteries



Plats Végétariens



À propos de la cuvée Moineau des Glycines (rosé)

Au **domaine des Pradels Quartironi**, la cuvée Le Moineau des Glycines Rosé trouve son essence dans **l'harmonie de la nature et de la viticulture**. Situé dans le pittoresque hameau du Priou, ce lieu offre une vue imprenable sur la vallée de Saint-Chinian. Le nom de la cuvée s'inspire des moineaux qui nichent au cœur du hameau.

Expression authentique du terroir schisteux de Saint-Chinian

Ce rosé allie l'authenticité du terroir schisteux de Saint-Chinian à une **viticulture biologique rigoureuse**. Il a une présence marquée en bouche. Les **vendanges manuelles** assurent une qualité irréprochable. Le vin reflète la pureté et la richesse du Languedoc. Il est composé de **Carignan (18%), Grenache (36%), Mourvèdre (28%) et Syrah (18%)**.

L'histoire du moineau et sa coexistence avec la vigne

Partageant le même nom que son homologue blanc, ce rosé Le Moineau des Glycines évoque une histoire unique au sein du domaine. Les moineaux nichent au cœur du hameau du Priou, évoquant une harmonie parfaite entre la nature et la viticulture. Se régaland des raisins des cépages de ce rosé, ils **symbolisent l'essence et l'authenticité de cette cuvée**.

Un profil gustatif reflétant le Languedoc

Présentant **une robe rosée intense** typique du Languedoc, le nez dévoile **des arômes frais de fraise et framboise**, ponctués de **touches florales**. La bouche est à la fois **fruitée, ample et souple**, offrant un équilibre entre complexité et facilité de dégustation.

Accords et recommandations

S'adaptant aussi bien aux moments décontractés d'un apéritif qu'aux repas gastronomiques, Le Moineau des Glycines en version rosé **démontre sa polyvalence**. Il sublime à merveille charcuteries, tartes aux légumes, cuisine italienne, méditerranéenne, ou même une paella. Sa **capacité à accompagner divers mets** en fait un compagnon de table privilégié. Son homologue blanc du même nom témoigne également de **la richesse et de la diversité** offertes par le domaine des Pradels Quartironi.