

INSANIA ROSE IGP PAYS D'OC

Grenache Noir, Syrah



DÉGUSTATION

Sa robe claire, lumineuse et d'un rose très pâle parle d'elle-même. Concentré de fruit avec des notes de clémentine, de pomelo et encore de poire, on est dans le croquant et la gourmandise. Idéal en toute circonstance, un grand rosé parfaitement équilibré, et rafraîchissant.



CONSEILS GASTRONOMIQUES

CLASSIQUE

- Ratatouille provençale
- Poulet rôti au citron
- Hamburger maison avec frites croustillantes

GOURMAND

- Crevettes au curry et lait de coco
- Brochettes de bœuf marinées au gingembre et citron
- Coupe glacée Poire belle Hélène

Servir entre 8 – 10°C.
A boire dans sa jeunesse.



ÉLEVAGE

3 mois en cuve inox sur lies.



DEGRÈS

13,0°



RÉCOMPENSES

- Insania Rosé 2023 - Or. Concours Vinalies Paris
- Insania Rose 2023 - Gold. Concours Vinalies Paris
- Insania Rosé 2022 – Or. Concours Agricole Paris
- Insania Rosé 2022 – Argent. Coop Occitanie
- Insania Rosé 2021 – Or. Concours National IGP
- Insania Rosé 2021 – Bronze. Prix Plaisir (Bettane-Desseauve)

