

# LES CUBISTES

## LE ROSÉ

VIN DE PAYS D'OC  
Indication géographique protégée



Les cubistes ont repensé le "cubis" pour en faire une jolie gamme de vins bios à emporter partout. Originaires du Languedoc, les cubistes ont élaboré leurs vins en partenariat avec des vignerons pionniers de l'agriculture biologique dans la région.



### Région et climat :

C'est dans le Sud de la France, au cœur du Languedoc que nos raisins mûrissent. Le climat méditerranéen ensoleillé ainsi que la diversité des sols assurent une maturité idéale aux raisins.

**Contenance :** 3 Litres

**Alcool :** 12,5%

### Notes de dégustation :

Le Rosé est rose pâle. Le nez est vif et expressif, il offre des notes florales et herbacées et de framboise ; En bouche, Le Rosé est frais et tout en finesse. Les arômes fruités de fraise et framboise sont relevés par une belle fraîcheur et une longue finale.

Le Rosé trouve naturellement sa place pour tous les apéritifs.

### Conservation:

Les cubistes apportent une attention particulière au conditionnement qui est réalisé dans un milieu sans oxygène. Une fois votre bib ouvert, vous pourrez ainsi le conserver pendant plusieurs semaines sans altération de la qualité.

### Conseil de dégustation :

Nous vous conseillons de servir ce vin frais, entre 8° et 10° pour qu'il exprime au mieux sa fraîcheur et ses arômes.