

ENTRE PARENTHÈSES

ROSÉ PREMIUM



Entre Parenthèses c'est une ode à l'hédonisme, une invitation à découvrir un vin élégant aux arômes de fruits croquants, pour le plaisir d'un instant, d'un moment de partage à l'écart d'un monde toujours plus pressé et exigeant.

TERROIR ...

Issu d'une rigoureuse sélection par nos oenologues, Entre Parenthèses représente la quintessence des meilleurs terroirs argilo-calcaires du vignoble bordelais. Ceux-ci ont été spécialement choisis pour leur capacité à produire des vins racés et d'une belle intensité aromatique.

CÉPAGES ...

Entre Parenthèses est le fruit de trois cépages différents, le Merlot (80%), le Cabernet Franc (13%) et le Cabernet Sauvignon (7%).

VINIFICATION ...

Les raisins subissent un pressurage direct dès leur arrivée au chai. Les fermentations se font à basse température afin d'obtenir un vin délicatement fruité. Le vin est ensuite élevé en cuves inox et en partie sur lies fines avec bâtonages réguliers.

DÉGUSTATION ...

Entre Parenthèses se pare d'une séduisante robe pâle et limpide aux reflets légèrement saumonés, révélant un bouquet intense sur des notes subtilement fruitées.

La bouche se fait savoureuse, bien équilibrée entre rondeur, intensité aromatique et agréable fraîcheur. Un vin raffiné et élégant.

ACCORDS METS & VINS ...

Entre Parenthèses saura accompagner vos moments de détente, qu'ils soient à l'apéritif avec des tapas ou autour d'un bon repas composé de salades estivales, de viandes ou poissons grillés. Il pourra également être servi sur des desserts à base de fruits.

SERVICE ...

Servir frais, à une température comprise entre 10 et 12°C.



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

ZAE de L'Arbalestrier, BP 43 - 33220 Pineuilh •
Tél : + 33 (0)5 57 41 91 50 • web : www.maisonlestar.com