

# ADN 64 ROSÉ 2025

MONT D'ORAAS



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Ecrasé par le soleil brulant de l'été, quoi de plus salvateur qu'un verre de rosé aux effluves des basses Pyrénées ? Limpide, cristallin, aromatique et plein de vie, il est le petit plus qui transformera un moment agréable en moment inoubliable ! Dégustez donc notre ADN64 rosé et faites le partager afin que notre culture du bien et bon vivre profite au plus grand monde !

## Accords mets et vins

En apéritif, sur une cuisine d'été ou lors d'un barbecue. À partager en famille ou entre amis.

## Détails

**Domaine** : Mont d'Oraàs

**Couleur** : Rosé

**Millesime** : 2025

**Degrès** : 11,5 %

**Viticulture** : Biologique

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cabernet Franc, Tannat

**Région** : Vin de France

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Comté Tolosan Pyrénées Atlantiques

**Nom du Vigneron** : Alexandre Frontere

## Caractéristiques

**Terroir** : Sols argilo-graveleux

**Cépage** : TANNAT 60% CABERNET FRANC 40%

**Vendange** : Vendanges matinales et pressurages sur parcelle pour garder une légère couleur rosée.

**Viticulture** : Viticulture Biologique

**Vinification** : Fermentation à basse température (16°C) pour préserver les arômes.

**Elevage** : Un élevage en cuve de 6 mois.

## Dégustation

**Robe** : Brillante et rose bonbon

**Nez** : Frais fruité et gourmand, arôme de bonbon anglais

**Bouche** : Souple et suave avec une attaque fruité et acidulé

**Finale** : Saveurs d'agrumes et fruits rouge

**Garde** : A boire dès maintenant. Dans sa jeunesse

**Température de service** : A déguster très frais (10°-12°)

## HISTOIRE DU DOMAINE

J'ai toujours bien vécu ! Ma vie a été faite de rencontres, de partages et de grands moments de convivialité. Chanceux me direz-vous ? Peut-être, mais je veux croire que les belles histoires sont le fruit de choix faits, tant dans la sphère professionnelle que privée. Fils de vigneron, j'ai tout d'abord pensé que c'était ailleurs qu'il me fallait armer mon indépendance. Mon diplôme d'opticien en poche, j'ai gravi un à un des échelons qui à chaque fois étaient initiateurs de rencontres, de moments de partage, et surtout, d'introduction dans le monde merveilleux du Rugby, école des valeurs et du respect. Aujourd'hui de retour au domaine, l'esprit encore et toujours imprégné de toutes ces rencontres, j'ai décidé de vinifier des cuvées qui seraient un peu le reflet de mon âme. Alors, bienvenue dans mon petit monde (5 hectares), sur mon petit mont, ou chaque verre bu est un peu chargé de ces moments merveilleux qui ne tariront jamais.  
Alexandre Frontere



[https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\\_300x100/logo\\_campargue.jpg](https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg)