



## Songe d'Été

AOP Malepère 2025

75 cl - 13.5 % VOL

Songe d'Été, c'est l'échappée belle d'une journée qui s'étire sous le soleil. Un rosé est léger comme une brise. Il évoque la douceur des soirs d'été, les tablées amicales. Chaque gorgée est une invitation à ralentir, à savourer l'instant.



---

### Cépages

45 % Cabernet Franc, 45 % Merlot,  
10 % Grenache

### Vinification

Songe d'Été naît d'une approche délicate : les grappes sont égrappées puis pressées dans une presse à membrane pour préserver toute la pureté du fruit. La fermentation se déroule à basse température (15 à 18°C), et la cuvaison, modulée entre 15 et 40 jours selon les cépages, permet d'exprimer toute la fraîcheur et l'éclat aromatique qui signent cette cuvée lumineuse.

### Élevage

Élevage pendant 3 mois en cuve inox avec soutirages mensuels.

### Dégustation

Avec sa robe pâle aux reflets lumineux, Songe d'Été dévoile un nez frais et expressif, où les arômes de groseilles et fruits blancs se mêlent à une subtile touche florale. En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante, portée par une texture délicate et gourmande qui caresse le palais. Chaque gorgée nous invite à la légèreté, tout en révélant une belle finesse et une longueur agréable.

Température de service conseillée : 4 à 6°C

### Accords mets & vin

Idéale avec un pan tomocat, un barbecue ou une ratatouille. Elle s'accorde également avec un fraisier grâce à sa fraîcheur qui met en avant la douceur du dessert.