



Le rosé produit
le plus haut
de France

ROSÉ DES CIMES

ALTITUDE 597M

Né à 597 mètres d'altitude, sur des coteaux face au Mont Canigou, un des terroirs les plus élevés de France, le Rosé des Cimes puise sa douce minéralité dans des sols de granit pur. Les conditions climatiques remarquables rencontrées à cette altitude (ensoleillement accru, précipitations plus régulières, forte amplitude thermique) favorisent une maturité plus lente du raisin, à l'abri des maladies et de l'oxydation. De quoi offrir au Rosé des Cimes une grande fraîcheur désaltérante avec des arômes délicats de fruits des bois et de cassis, ainsi qu'une structure onctueuse toute en longueur.

À déguster à l'apéritif, sur des tapas, ou pour accompagner coquillages et crustacés

DÉNOMINATION: AOP Côtes du Roussillon

ALTITUDE: 597m

TERROIR / SOILS : Granit Pur & Quartz

CÉPAGES / GRAPE VARIETY : 65% Grenache Gris, 35% Grenache Blanc

DEGRÉ / % VOL : 12.5%

CENTILISATION: 750ml & 1500ml (Magnum)

BOUCHAGE / CLOSURE : DIAM

MILLÉSIME / VINTAGE : 2019

Les conditions climatiques uniques rencontrées en altitude permettent à nos raisins de mûrir très lentement, tout en minimisant naturellement le recours aux intrants chimiques.

Sur ce plateau de granit qui surplombe la Méditerranée et la plaine du Roussillon, nos vignes produisent des vins fluides et frais, marqués par un caractère salin et minéral, propre à ce grand terroir d'altitude.

ESPACE DÉGUSTATION-VENTE & BUREAUX

1 Rue des Faisans

66700 ARGELÈS-SUR-MER

VIGNOBLE : Plateau de Ropidaria

TEL : 04 68 64 14 33

MAIL : vignes.albera@gmail.com

FACEBOOK / INSTAGRAM : Maison Albera

WEB : www.maison-albera.com