



## Rosé de gastronomie

**Cépages** Mourvèdre, Grenache, Cinsault

### Terroir des Terrasses du Larzac

Climat rafraîchi par les vents du nord en provenance du Causse du Larzac qui contribuent à la fraîcheur des vins et équilibrent sa générosité languedocienne.

Sols argilo-calcaires et de cailloutis calcaires.

### Culture biologique et biodynamique

Vendanges manuelles, tri des raisins à la vigne et sur table de tri en cave.

Rosé issu à 100% de pressurage direct.

### Dégustation

Qu'Es Aquo 2021 se présente dans un esprit plus Bandol que de coutume, avec une dominante de Mourvèdre en pressurage direct qu'accompagnent élégamment Grenache et Cinsault.

### Gastronomie

Un vin qui s'adapte à vos envies : de l'apéritif simple, autour des crevettes ou de la charcuterie, aux raffinements des tartes salées, des sushis ou de la cuisine indienne riche en épices relevés.

Servir entre 10 et 12°C.

## Gastronomy rosé wine

**Grape varieties :** Mourvèdre, Grenache, Cinsault

### Our Terroir in the Terrasses du Larzac

Generous Mediterranean climate balanced with northern winds coming down from the neighboring Larzac. Cooler summer nights preserve the acidity and develop the aromatic potential.

Calcareous clay and stony limestone.

### Organic and biodynamic farming

Hand-picked grapes, strict selection of the grapes in the vineyard and again on a sorting table.

100% direct soft press.

### Tasting

Qu'Es Aquo evolved in recent vintages towards more finesse by an increased proportion of direct press. While keeping its historical character of "gastronomy rosé" (structure, red fruits), it gained in elegance and liveliness.

### Gastronomy

Aperitif, tuna tartar with ginger, sashimis, red mullet filet salad, Mediterranean summer dishes.

Serve between 10 and 12°C.



## AOC LANGUEDOC



Certifié Bio par Ecocert

MAS CAL DEMOURA - 34725 Jonquières - France - [info@caldemoura.com](mailto:info@caldemoura.com) - [www.caldemoura.com](http://www.caldemoura.com)