



Maroc



Ouled Thaleb

Tandem Rosé 2024

HISTOIRE :

Le Domaine Ouled Thaleb est la plus ancienne cave du pays, créée en 1923. Le vin est vinifié, élevé et mis en bouteille dans la cave, construite à Benslimane en 1926 dans le plus pur style architectural d'Afrique du Nord. Brahim Zniber, propriétaire des Celliers de Meknès et passionné par le terroir viticole marocain, a racheté la cave en 2001. "Tandem" est né de la rencontre de deux illustres vignerons : Alain Graillet (1945-2022), figure emblématique de Crozes-Hermitage, et Jacques Poulain, l'enfant terrible de la viticulture marocaine. Leur rencontre a eu lieu au Maroc en 1985, alors qu'Alain Graillet traversait le pays à vélo. En 2005, ils ont imaginé une Syrah plantée sur les massifs de l'Atlas, plus précisément à proximité de Rommani, entre Casablanca et Meknès.

Le Tandem Rosé 2024 illustre une tradition viticole profondément enracinée au Maroc. Cette cuvée de Grenache et de Cinsault est équilibrée, fraîche et bien mûre, offrant une lecture moderne et gastronomique du rosé marocain.

APPELLATION : AOG Zenata
CÉPAGES : 50% Grenache 50% Cinsault
TERROIR : Sols d'argile et de schiste
ALTITUDE : 300 à 700m
RÉGION : Mèknes
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :
Pressurage léger et élevage en cuve inox

SERVICE :
Température de service : 10-12°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin arbore une robe rose pâle brillante. Il dévoile au nez des arômes séduisants de fruits rouges et de fleurs d'acacia, ainsi que des nuances de zeste d'orange et de pamplemousse. En bouche, il est fruité, frais et désaltérant. Un rosé gastronomique et une valeur sûre du Maroc.

ACCORD :

Apéritifs, Salades estivales, légumes grillés, Poissons, crustacés.

