



TYPE : Vin rosé

APPELLATION : IGP Pays d'Oc



Cépage : Grenache Noir 100%
Grape



Terroir : Sol Argilo-limoneux, Age des vigne 40 ans.



Vinification : Pressurage direct à basse pression avant fermentation à 18°C et un élevage sur lies sur 20 jours.



Notes de dégustation : Robe pâle, reflets saumonés, nez floral, sur la pivoine et les fleurs blanches, notes de pamplemousse rose. Bouche tendue et fraîche, sur les agrumes avec de la longueur en bouche.



Accords : Servir ce rosé frais, sur de la charcuteries, des grillades ou de la cuisine méditerranéenne.

