



Rosé

AOP Saint-Chinian



LE VIN

- Cépage(s) : 70% Mourvèdre / 30% Grenache
- Type de Sol : ARGILE CALCAIRE
- Rendement : 40 hl/ha
- Âge des vignes : 15 ans -
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 6000 bouteilles
- Degré Alcoolique : 12,5%
- Disponible en 75cl

VIGNIFICATION

Mourvèdre en saignée et Grenache de presse, vinification à froid.

Mourvèdre and Grenache press, cold vinification.

APPRECIATION GUSTATIVE

Robe rose saumonée. Nez très pamplemousse rose. Bouche entre puissance et délicatesse avec des notes épicées et fruitées en finale.

Salmon pink colour. Very pink grapefruit on the nose. Mouth between power and delicacy with spicy, fruity notes on the finish.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION

1 an, dégustation à 12°C

1 year, best served at 12°C

ACCORD METS ET VINS

Ce rosé atypique par son nez à la fois floral et fruité, accompagnera parfaitement une chiffonnade de jambon de Parme et melon. Des grillades viandes ou poissons, des crudités. Sans oublier l'apéritif.

This atypical rosé, with its floral, fruity nose, goes perfectly with Parma ham and melon. Grilled meat or fish, raw vegetables. Not forgetting the aperitif.