



Vignerons passionnés depuis  
1923

## LES CISTES ROSÉ

Indication Géographique Protégée Pays d'OC  
Vin Biologique



TERROIR : De garrigues arides constituées de cailloux calcaire blanc et de terre rouge à silex.

CÉPAGES : Cinsault – Grenache noir

VINIFICATION ET ELEVAGE :  
Pressurage direct.

DUREE DE GARDE : 1 à 2 ans

DEGUSTATION : Vin de plaisir très fruité avec une belle structure et rondeur en bouche  
Vin aérien et souple qui est parfait pour l'été.

Accompagnera parfaitement  
viandes blanches, salades  
composées, apéritifs...

A DEGUSTER ENTRE 8 ET 10°C



Vignerons du Sommiérois – 2 Rue de l'Arnède – 30250 SOMMIERES  
Tél : 04.66.80.03.31 – Fax : 04.66.77.14.31 – mail : [contact@vin-vds.com](mailto:contact@vin-vds.com)  
[www.les-vignerons-du-sommierois.com](http://www.les-vignerons-du-sommierois.com) – [www.facebook.com/pages/Les-Vignerons-du-Sommiérois](https://www.facebook.com/pages/Les-Vignerons-du-Sommiérois)