



Tarani

IGP* Comté Tolosan Rosé

4.50€
TTC

MILLESIME 2018

VIGNOBLE

Terrasses d'alluvions anciennes

VINIFICATION

Rosé de saignée et de pressurage. Maîtrise des températures pendant la fermentation pour permettre une meilleure expression des arômes.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rose claire, limpide. Nez fruité très intense de fruits exotiques avec une prédominance sur le pamplemousse. Attaque ronde et souple, la bouche reste fraîche sur des notes de fruits rouges ; principalement la framboise.

CONSEILS DE L'OENOLOGUE

Servir à 8°C.

Idéal à l'apéritif, sur des salades, des moules à la plancha, des grillades.

A boire dès maintenant, se dégustera pendant 2 ans.



* Indication Géographique Protégée



VINOVALIE

Les Portes du Tarn - 81 370 Saint-Sulpice

05 63 57 18 10 - contact@vinovalie.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.