

GOURMANDISE

Appellation : IGP Pays d'Oc.

Cépage : 100% Cinsault.

Millésime : 2018

Type de sol :

Vignes implantées sur des sols argilo-calcaires.

Vinification :

- Egrappage total de la vendange.
- Pressurage direct à l'abri de l'air.
- Fermentation à basse température.

Dégustation :

Ce Rosé Cinsault à la jolie robe rose bonbon offre un nez amylique sur des notes intenses de bonbons Anglais.

Fruité et plein de pep's, ce vin offre une bouche fraîche et acidulée.

Conservation : de 12 à 18 mois.

Température : entre 10 et 14°C.

Accord mets et vin :

Servi bien frais, ce rosé sera le compagnon idéal de vos apéritifs et repas d'été.

