



GRENACHE BY TERRASSOUS

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2018

Alc % vol : 13 %

Terroir : Alluvions caillouteuses et schisteuses du quaternaire

Cépage : Grenache

Vinification :

Vendange égrappée. Egouttage et Pressurage pneumatique. Macération pré-fermentaire à froid (6h).

Vinification à basse températures à 14°-16°.

Elevage : en cuve béton et inox thermo régulée
Conservation en chais climatisés.

Conseil de l'œnologue

Accord mets-vins : un rosé frais et gourmand. Sa finesse, ses arômes de groseilles et d'agrumes accompagneront tous vos repas d'été ainsi que les salades ou les plats épicés.

Dégustation : Nez de petits fruits rouges, de bonbons acidulés, attaque franche, bouche croquante aux notes de groseilles et d'agrumes.

Température : servir à 16 - 18°

Conservation : ce vin rosé conservera ses arômes 2 ans



EURL Les Vignobles du Terrassous – BP 32 – 66302 TERRATS

Tel : 04 68 53 02 50 – fax 04 68 53 23 06

contact@terrassous.com – site internet : www.terrassous.com