

PRODUIT :	IGP OC ROSE							
Origine/Terroir :	OKLM BIO 2020							
Indication de production (Vinification et élevage) :	Vinification traditionnelle							
Cépages :	Cinsault, syrah, grenache							
<b>CARACTERISTIQUES AROMATIQUES :</b>								
Œil :	rose pâle							
Nez :	frais et fruités							
Bouche :	agrumes et fruits frais							
<b>NOTEZ VOTRE VIN (De 1 à 5)</b>								
<b>Fruit</b> (La saveur, l'abondance d'aromes) => METTRE EN GRAS, en ROUGE (police 20) LE CHIFFRE CORRESPONDANT	LÉGER	1	2	3	<b>4</b>	5	PRONONCÉ	
<b>Personnalité</b> (Le premier ressenti, la structure du vin)  => METTRE EN GRAS, en ROUGE (police 20) LE CHIFFRE CORRESPONDANT	<b>pour Vin Rouge</b>	LÉGER	1	2	3	<b>4</b>	5	PUISSANT
	<b>pour Vin Rosé</b>	SEC	1	2	3	4	5	DOUX
	<b>pour Vin Blanc</b>	SEC	1	2	3	4	5	MOELLEUX
	<b>pour Vin Effervescent</b>	SEC	1	2	3	4	5	DOUX
<b>Température de dégustation</b> (Ex : 16-18°) :	8 - 10 ° C							
<b>Année de dégustation recommandée</b> (Ex : à déguster jusqu'en 2020) :	2021							
<b>Récompenses</b> (Médailles, notations...) :								
<b>Accompagnements recommandés</b> (Conserver les accords les plus pertinents) :	viandes blanches - grillades - fromages - charcuterie - poissons - fruits de mer - dessert							
<b>Historique du vignoble :</b>								