



IGP Pays de Bessan Rosé

« ROSE CUVEE SPECIALE »

Terroir et culture

Implantées sur des sols argilo-graveleux prolongeant l'ancien volcan du Mont Ramus, les vignes produisant le Rosé de Bessan bénéficient de l'ensoleillement de la région, tempérées par la proximité de la méditerranée et de l'Hérault. Ce terroir particulier permet d'élaborer des vins rosés pâles gardant toute leur finesse et leur élégance. La Cuvée Spéciale est l'emblème de la cave coopérative de Bessan. Régulièrement médaillée aux concours les plus prestigieux, c'est elle qui vous livre en toute simplicité tous les secrets du terroir bessanais, avec ce rosé subtil et élégant, aux arômes fruités et ensoleillés. Aujourd'hui la Cuvée Spéciale se décline avec des milliers de facettes, toujours le même plaisir dans le flacon, une image différente à chaque bouteille.

Vinification

*Egrappage, macération pelliculaire à froid.
Pressurage direct sur pressoir pneumatique.
Fermentation à basse température 16 à 17 °C.*

Caractéristiques et dégustation

*Vin rosé : 12°5 ; assemblage Grenache, Cinsault, Syrah.
Très belle robe rose pâle brillant.
Nez fin, fruité et floral.
Bon équilibre acide, du gras, Tout en finesse et élégance. Belle rondeur et persistance aromatique en fin de bouche
A servir de 10 à 12°. Accompagne apéritifs, plats légers, viandes ou poissons en sauce.*

Conditionnement

*Bouteille bordelaise 75 cl blanche givrée, magnum et jeroboam.
Bouchon synthétique Nomacork Green, bio-sourcé, 100% recyclable à empreinte carbone neutre.
Carton 6 cols droits, verre à verre*

