

MILLÉSIME

2021

VIGNOBLE

Terrasses alluviales de la Rive gauche du Tarn.

CEPAGES

Duras

VINIFICATION

Rosé d'égouttage. Flottation des moûts avant fermentation thermo régulée (16-18°C).

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rose pâle.

Nez aromatique, aux arômes de framboises et de fleurs blanches. Bouche vive et fruitée.

CONSEILS DE L'OENOLOGUE

Servir à 6°C, parfait pour des repas d'été.

A boire dès maintenant, se dégustera dans l'année.



* Indication Géographique Protégée



VINOVALIE Les Portes du Tarn - 81 370 Saint-Sulpice 05 63 57 18 10 - contact@vinovalie.com