

Caractéristiques Techniques :

Cépage : Pinot Noir 100 %

Rendement : 70 hl / ha

Terroir : Sol profond de texture légère, d'alluvions récentes, Exposition façade maritime.

Vignoble : Sélection à la parcelle,

Vinification : Par saignée directe.
Débourbage statique par le froid.
Maîtrise des températures de fermentation (15° - 16°). Assemblage

Dégustation :

Robe : Brillante de couleur pamplemousse

Nez : Nez de fruits rouges ou domine la fraise, la framboise et la cerise.

En Bouche : La bouche est gourmande avec une attaque franche et vive. On retrouve les notes de fruits rouges où la fraise est très présente. D'une belle élégance, les notes aromatiques restent fortement marquées en fin de bouche.

Spécialités gastronomiques en accord avec le vin :

Un rosé à partager entre amis à l'apéritif autour de tartines languedociennes mais qui accompagnera aussi vos grillades durant tout l'été.

Température de service conseillée : Entre 10 et 12 °C

Prix de Vente T.T.C. Départ Caveau : 4,50 €



PINOT

Indication Géographique Protégée
Coteaux de Béziers Rosé

Millésime 2021

Vignerons de Sérignan

S.C.A. DE VINIFICATION

Avenue Roger Audoux

34410-SERIGNAN

Tél : 04-67-32-23-26

Fax : 04-67-32-59-66

www.vignerons-serignan.com

gestion@vignerons-serignan.com