

- Moelleux Rosé -

IGP Côtes de Thau



Cépage

Cinsault, Grenache Noir et Syrah.



Robe

Robe limpide et brillante d'une couleur saumonée.



Nez

Nez puissant déclinant des notes de fruits rouges et d'agrumes très mûrs.



En bouche

Bouche agréable, onctueuse et délicieusement fruitée.



Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



Vinification

Macération pelliculaire à froid pendant 48 heures à 8°C et fermentation sous température contrôlée à 15°C.



Accords mets et Vin

Ce vin s'accordera dès l'apéritif avec des fromages frais puis pendant le repas avec des huîtres, des viandes blanches et des poissons crus.

