

Bouteille 75cl

Indication Géographique
Protégée

IGP Méditerranée



Nos vignes, nos vins, notre passion

Producteurs-Récoltants

MERLOT

Rosé 2017

Caractéristiques

- Cépages : Merlot 100%
Sol argilo-calcaire
- Degré alcoolique : 12,5% vol

Vinification

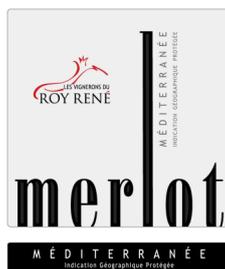
Egrappé à 100 % puis encuvée, elle s'effectue de façon traditionnelle en cuve inox avec une macération post-fermentaire pouvant varier de 5 à 10 jours.

Dégustation

Ce vin présente une jolie robe pomelos. Le nez montre des notes de petits fruits rouges accentués par des notes épicées (poivre et cannelle). La bouche est ample et ronde en attaque puis arrive sur de la fraîcheur avec des notes de pamplemousse jaune. Ce vin se caractérise également par une bonne persistance aromatique en bouche.

Accompagnement

Idéal pour accompagner une salade landaise (avec des magrets de canard ou bien des gésiers), un couscous ou encore un plat asiatique comme des crevettes sautées à la chinoise. Servir à 10°C/12°C



Label Culture Raisonnée

SCA LES VIGNERONS DU ROY RENÉ - RN7 - 13410 LAMBESC

TEL 04 42 57 00 20 - FAX 04 42 92 91 52 - commercial@lesvigneronsduroyrene.com

N° d'agrément 1394 - SIRET 782 73637500018 - APE 159 G - CAAP Lambesc 450002878106

Mise à jour le 10/01/2018