



# À l'Amitié

Rosé 2017

IGP Cévennes



**CÉPAGES** : 100% Chenanson

**DEGRÉ** : 12,5°

**RÉCOLTE** : Mécanique / *Mechanical picking.*

**Terroir**: Argilo-calcaire



Vignes cultivées en semi-côteaux, entourées de garrigues et situées en piémont cévenol. Sols peu profonds, moyennement caillouteux. Climat de type méditerranéen, avec une très bonne cinétique de maturation pour ce millésime : alimentation en eau non déficiente et températures nocturnes fraîches.



**Rendement** : 40 hectolitres hectares.

**Vinification**: Traditionnelle, avec débouillage statique par le froid.



**Dégustation** : Robe saumoné avec un joli nez sur le fruit. Bouche élégante, des notes de fruits mûrs avec une fraîcheur.

*Salmon pink color. Pretty nose on the fruit. Elegant palate, fine notes of ripe fruit with a pleasant freshness.*



**Accords mets & vins** : Apéritifs, charcuterie ou bien poisson à la plancha. *As an aperitif, meats or with a plancha of fish.*

**Température de service** : 10-12°C

