



# *IGP Pays de Bessan Rosé*

## « ROSE CUVEE SPECIALE »

### Terroir et culture

Implantée sur des sols argilo-graveleux prolongeant l'ancien volcan du Mont Ramus, les vignes produisant le Rosé de Bessan bénéficient de l'ensoleillement de la région, tempérée par la proximité de la méditerranée et de l'Hérault. Ce terroir particulier permet d'élaborer des vins rosés pâles gardant toutes leur finesse et leur élégance.

### Vinification

Egrappage, macération pelliculaire à froid.  
Pressurage direct sur pressoir pneumatique.  
Fermentation à basse température 16 à 17 °C.

### Caractéristiques et dégustation

Vin rosé : 12°5 ; assemblage grenache, Cinsault, syrah.  
Très belle robe rose pâle brillant.  
Nez fin, fruité et floral.  
Bon équilibre acide, du gras, Tout en finesse et élégance. Belle rondeur et persistance aromatique en fin de bouche  
A servir de 10 à 12°. Accompagne apéritif, plats légers, viandes ou poissons en sauce.

### Conditionnement

Bouteille bordelaise 75 cl blanche givrée.  
Bouchon synthétique MICROCELL 42 x 22 Beige.  
Carton 6 cols droits, verre à verre

### Prix caveau

4.70 € la bouteille

