

SA PREMIUM ROSÉ IGP PAYS D'OC



■ TERROIR

Argilo-calcaire.

■ CÉPAGES

Grenache et syrah.

■ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le moût obtenu par pressurage direct des raisins, est clarifié par débourbage statique au froid. La fermentation alcoolique se fait ensuite en cuve inox thermorégulée à basse température de façon à préserver la finesse et la fraîcheur des arômes.

■ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est claire avec des reflets rosés. Le nez est gourmand sur des notes de petits fruits rouges et de bonbons anglais. La bouche est fraîche, acidulée mais souple avec une finale épicée.

■ ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Servir à 12°C, ce vin peut facilement accompagner un apéritif de tapas ou de la cuisine exotique comme une salade thaï au poulet et crevettes avec une sauce soja.

■ DEGRÉ ALCOLIQUE

12,5% vol.



* *Sud de France*

SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —



AVENUE DU LANGUEDOC - BP 30 - 11303 LIMOUX CEDEX - TÉL. 04 68 74 63 00
WWW.SIEURDARQUES.COM