



ROSÉ

IGP Côtes de Thongue Agriculture Biologique (AB)

Cépage: 75% Grenache / 25% Syrah

Vinification:

Récolte mécanique et nocturne avec éraflage total
Macération pelliculaire à froid entre 2 et 8h < 10°C
Débourbage en dessous de 5°C
Fermentation régulée à basse température
Élevage sur lies fines en cuve pendant 4 mois

Terroir:

Sol argilo-calcaire caillouteux de l'époque villafranchienne

Climat :

Méditerranéen sec et venté

Servir à :

8-10°C / 47-50°F

Garde:

Jusqu'à 2 ans

Age des vignes :

Entre 10 et 30 ans

Alcool:

12,5°

Robe:

Rose pâle

Nez:

Complexe et fin. Il allie les arômes de bonbon à la framboise, de zeste de mandarine

Bouche :

Aérienne et néanmoins gourmande. La sucrosité en attaque est délicate.

Les fruits rouges sont contrebalancés par le pamplemousse rose.

Conditionnement: Bouteille Bordelaise Classique

Bouchon Diams ou à vis

Carton de 06 ou 12 bouteilles debout

Palette de 600 cols

