



VILLA M ROSE

IGP Côtes de Thongue Agriculture Biologique (AB)

Cépage: 20% Syrah/80% Grenache Noir boisé

Vinification:

rosé de saignée 100%, débourage basse température pendant 8 jours.

fermentation à basse température

Elevage sur lies fines pendant 3 mois

Terroir:

Sol argilo-calcaire caillouteux de l'époque villafranchienne

Climat :

Méditerranéen sec et venté

Alcool:

13°

Servir à :

8-10°C / 47-50°F

Garde:

Jusqu'à 2 ans

Age des vignes : Entre 10 et 30 ans

Robe rose pâle aux reflets or rose.

Nez intense et riche et dévoile des fragrances gourmandes de citron jaune, de pêche jaune, de mangue et de fleur d'amandier.

Bouche très veloutée avec un beau volume ; pas d'aspérité pour ce rosé qui ne manque néanmoins pas de présence et de caractère. Les arômes d'ananas, de mûre, de fruits secs et la finale réglissée laissent en bouche une belle empreinte toute en fraîcheur et en légèreté.

Conditionnement: Bouteille Bourgogne Regain

Bouchon Diams

Carton de 06 ou 12 bouteilles debout

Palette de 600 cols

