

Rosé

FRUITÉ, GOURMAND, TONIQUE

CÉPAGES :

Sciaccarello - Cinsault - Nielluccio

Garde :
3 ans

Elevage:
Cuve inox

Service :
8°-10°C

Couleur :
Saumon

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION

Pressurage direct en pressoir pneumatique. Fermentation thermorégulée à 16°C pendant 3 semaines à 1 mois.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

UN VIN PLEIN DE FRAICHEUR

Robe saumon clair éclatante. Nez expressif mêlant fruits rouges frais, pomelos et une touche épicée, relevée d'une pointe iodée à l'aération. Bouche vive et gourmande, ample, portée par une belle tension et une finale persistante.

