

Le partenaire de vos étés ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux – Âge de la vigne : 30 ans
Assemblage : 50% Cabernet Franc – 50 % merlot



Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique soigné – Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température (16-17°C) – Elevage sur lies fines pendant 3 mois.



Accords

Idéal pour l'apéritif des belles soirées estivales, ce rosé pâle, frais et délicatement fruité, est parfait avec les grillades et salades composées, les tians de légumes, les moules à la plancha, la paella de poisson et les desserts à base de fruits rouges.

Service : Servir à 9 - 10

Garde : 2 ans



Spécificités

Alcool : 12 %

Soufre Total : 50mg/L*

Sucre : 0.2 g/L

Gencod : 3 513 343 275 006

Vin Biologique

Contrôle Ecocert



*Maximum SO₂ total autorisé en bio : 150 mg/L

