



# Les Cèdres

## IGP Gard Rosé

**Cépage:** 100% Grenache

**Terroir & Culture :** Sableux

*Vin biologique*, travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle.

Pas d'herbicide, ni pesticide

**Vinification & Élevage :** Égrappage complet.

Pressurage direct, fermentation en cuve inox thermo régulée. Vinification traditionnelle.

Degré d'alcool de 12.5%vol.

**Dégustation:** Brillant, avec de beaux reflets rose pâle, ce vin allie gourmandise et élégance. Il offre en bouche une belle complexité aromatique sur de délicates notes de fruits frais.

**Garde :** environ 2 ans allongés en cave

**Accords Mets/Vin :** A profiter en apéritif, sur des tapas, planchas terre/mer tout au long de l'année.

Servir à 8° environ.

**JULIE & NICOLAS**

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN

Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201

@ : [contact@chateaubastet.com](mailto:contact@chateaubastet.com)