

IGP Gard Rosé



Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault

Terroir & Culture : Argilo calcaire.

Vin biologique, vignoble pionnier en Agriculture Biologique depuis 1973.

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & Elevage : pressurage direct puis encuvage en cuve inox thermo régulée. Fermentation de 15 jours. Degré d'alcool de 12,5% vol. Production possible d'environ 8 000 cols

Dégustation: Sa robe pâle, brillante aux reflets or rose, et aux notes d'agrumes en font un vin d'été avec une bouche fraîche et vive. Ses arômes de fruits mûrs et d'agrumes sauront vous combler.

Garde : A consommer avec des amis.

Accords Mets/Vin : Apéritif, paella...

Servir à 8-10 ° environ.

