

EL PETIT

VIN DE FRANCE

R O S É - EXISTE EN 5L OU 10L

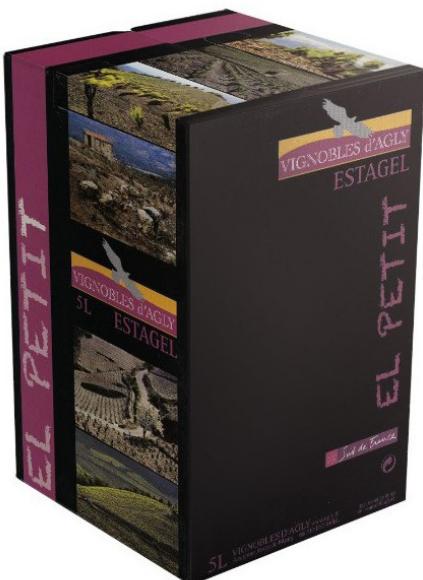


Photo non contractuelle

// TERROIR

Ce vin est issue de parcelles argilo-calcaires.

// CÉPAGE

Syrah, Cinsault.

// VINIFICATION

La récolte a lieu tôt le matin afin de conserver toute la fraîcheur des arômes du raisin. La Syrah et Cinsault noir subissent une macération pelliculaire courte de 10h maximum à 20°C. Les moûts ainsi obtenus suivent un débourbage au froid très serré puis, ils sont fermentés à basse température avec des levures adaptées permettant de développer au mieux les arômes fermentaires et variétaux.

// DÉGUSTATION

Le nez dévoile un parfum fruité et fleuri. La bouche fraîche et intense révèle des arômes de grenade, groseille et framboise.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif accompagné de Tapas, des salades estivales, ratatouilles ou taboulés. Il saura aussi se dévoiler sur des rougets grillés ou des grillades.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : A servir à 13°C.