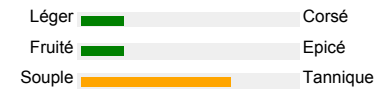




N°23 Rosé

AOP Languedoc



Cépages :
Syrah, Grenache, Carignan



T° de service
12°5

%vol

Degré
13°



Conservation
1 à 2 ans



Rendement
65HI/Ha



Terroir - sol :
Argilo calcaire



Vinification
Egouttage et pressurage direct des raisins, fermentation à 16°



Dégustation :
Ce vin à la robe rose pâle offre des notes de fruits rouges et d'agrumes, Il délivre une bouche ronde avec une finale acidulée, Il s'accordera très bien avec les viandes blanches et les grillades,



Elevage
Cuve traditionnelle



Met / vin :



Conditionnement
Bouteille type Bourguignonne 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.