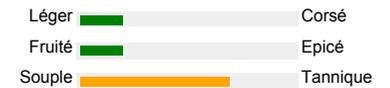




# N°23 Rosé

## 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.