



Gourmandise

Appellation IGP OC Rosé

Sa jolie robe cristalline d'un rose pâle teinté pêche nous charme.

Au nez, une jolie complexité s'offre à nous... une pointe de pamplemousse et des fleurs blanches (églantine) se marient délicatement à des notes subtiles d'épices douces, avec ce « petit plus » si attractif aux senteurs de fraises des bois.

Très aromatique en bouche, nous retrouvons avec un réel plaisir les arômes de l'olfaction et une finesse harmonieuse avec une belle longueur en finale.

Une gourmandise à partager.

Terroir : Argilo calcaires

Cépages : 60% Syrah, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc. Rendement : 65 Hl/Ha

Vinification : Vendange mécanique, pressurage direct

Degré : 12,5°