



Ce vin est issu du cépage Cabernet-franc. Les vignes âgées de 14 à 30 ans et plantées sur des sols argilo-calcaires et des sols de graves.

NOTES TECHNIQUES :

Ce rosé est un « rosé de saignée » avec une macération de 12 à 36 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température pour préserver un maximum d'arômes et dure 3 bonnes semaines. Le vin est bâtonné 1 fois tous les 2 jours pendant 3 semaines pour lui donner du gras.

COMMENTAIRES :

Ce rosé a une couleur rose saumon, un nez et palais subtilement parfumés aux notes de fruits rouges et de bonbon anglais, avec un peu de gras en bouche. C'est un rosé sec qui reste tendre et agréable.

ACCORDS METS-VINS :

Ce rosé se sert frais entre 8° et 12° C à l'apéritif, avec des hors-d'œuvre, des charcuteries, des grillades, barbecue, et également avec une paëlla ou un couscous.

Bonne Dégustation !