

CLAIR DE ROSE LES JAMELLES IGP D'OC 2022

IGP OC

INFORMATION

Appellation : IGP

Cépage : Grenache & Cinsault

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont pressés directement après récolte. Le moût est clarifié par flottation dans le but d'obtenir un jus très clair, qui sera ensuite vinifié comme un vin blanc et fermenté à basse température (15°C). Il n'y a pas de fermentation malolactique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : CARTON DE 6 BTS



TERROIR

Région Viticole : LANGUEDOC

Surface :

Type de sol : Sols sableux et sols argilo-calcaires

Climat : Sec et ensoleillé

DÉGUSTATION

Œil : Jolie couleur rose clair

Nez : Frais, vif et rond

Bouche : Arômes floraux et fruités de framboise et de grenadine.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : A déguster bien frais (8°C)

Accords mets et vins : En apéritif, avec une salade, une grillade, une pizza et des légumes d'été. Ou encore avec la cuisine asiatique, brochette de crevettes marinées au lait de coco et gingembre, melon avec sa tranche de jambon Serrano.

Garde : Vin à déguster dès aujourd'hui ou à conserver à l'abri de la lumière sur les 2 prochaines années.

