

LE ROSE DE S.

IGP

INFORMATION

Appellation : IGP
MEDITERRANEE

Cépage : Syrah, Merlot,
Grenache Noir, Caladoc...

Alcool : 12,5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Récolte
mécanique matinale.
Egrappage, foulage.
Fermentation en dessous de
17°C

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole :
PROVENCE

Surface :

Type de sol :
ARGILO-CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe pâle et brillante.

Nez : Nez floral et gourmand,
notes de groseille, sur des
touches d'aubépine et de
groseille.

Bouche : Bouche équilibrée
et fraîche, un rosé pour tous
les instants.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Le
Rosé de S se marie avec une
gastronomie très variée; il est
parfait en apéritif,
pour des barbecues, sur de la
cuisine épicée...

Garde :

