

ROSE D'ENFER

AOC SAINT MONT

INFORMATION

Appellation : AOC SAINT MONT

Cépage : Pinenc/Cabernet Sauvignon

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les vendanges sont nocturnes pour préserver tous les arômes du raisin, véritable fruit défendu. Au chai, une macération pelliculaire courte est effectuée afin d'obtenir un vin rosé de pressée clair et aromatique. Élevage en cuve inox, sur lies fines, est conduit sous une température de fermentation alcoolique régulée à 18°C, durant environ 3 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : SAINT MONT

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La robe est tentatrice rose pâle brillante aux reflets gris bleutés. Le nez est fruité et gourmand. L'assemblage malicieux, souple et aérien. Il tend vers une finale gourmande et acidulés aux arômes irrésistibles de fruits rouges : groseilles et cassis, et framboises. Ce rosé offre une belle vivacité et une belle fraîcheur.

Nez : La robe est tentatrice rose pâle brillante aux reflets gris bleutés. Le nez est fruité et gourmand. L'assemblage malicieux, souple et aérien. Il tend vers une finale gourmande et acidulés aux arômes irrésistibles de fruits rouges : groseilles et cassis, et framboises. Ce rosé offre une belle vivacité et une belle fraîcheur.

Bouche : La robe est tentatrice rose pâle brillante aux reflets gris bleutés. Le nez est fruité et gourmand. L'assemblage malicieux,



ROSE D'ENFER

AOC SAINT MONT

souple et aérien. Il tend vers une finale gourmande et acidulée aux arômes irrésistibles de fruits rouges : groseilles et cassis, et framboises. Ce rosé offre une belle vivacité et une belle fraîcheur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins :

Grâce à sa fraîcheur diabolique, Rosé d'Enfer vous promet des apéritifs irrésistibles et désaltérants, suivis de repas d'enfer autour d'une cuisine contemporaine et des plats des 5 continents. Un pêché mignon avec des salades estivales, des grillades, des gambas et du poisson à la plancha.

Garde :

