

Roséfine, Rosé

IGP Méditerranée

INFORMATION

Appellation : Méditerranée

Cépage : Grenache noir/Merlot/Syrah

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification avec absence d'oxygène (N2/Co2) à des fins de protection des arômes.

Extraction rapide des jus pour limiter les dissolutions de couleur et l'extraction à une matière trop marquée. Débourage à froid et fermentation à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Luberon

Surface :

Type de sol : Limons et safres

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La cuvée Roséfine est parée d'une belle couleur pâle saumonée avec de beaux reflets roses.

Nez : Ce vin livre un nez sur des notes d'agrumes avec une touche florale. La bouche apporte des caractéristiques très marquées dans un style élégant, fin mais avec une belle longueur.

Bouche : La fraîcheur et la délicatesse caractérisent ce vin rosé.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins : Vous apprécierez ce vin en apéritif, mais Roséfine accompagnera aussi volontiers une salade méridionale ou un méli-mélo de fruits frais d'été.....

Garde : Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui.

