

# 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.

Débourbage 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.

