



Plaisirs - Rosé

AOP Languedoc

- Appellation :** AOP Languedoc
Cépage : Cinsault 60%, Grenache 40%
Cuvée : Plaisirs
Couleur : Rosé
Rendement : 40 hl/ha
Degré : 13.5°
Sol : Banquettes du Miocène, graviers quartzeux



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vinification : Rosé de pressurage direct, vinification traditionnelle à froid

Elevage : Cuve

Bouchage : Bouchon en liège naturel

Dégustation

Œil : Rose saumon, Pâle

Nez : Expressif, floral et fruité, arômes de fleurs blanches et d'épices.

Bouche : Charnue, épicée, finale sur le fruit rouge

Service

Temps de service : Entre 12° et 14°

Garde : 2 ans

Accords mets et vins : Carpaccio de suamon