

ABBAYE
Sylvia Plana

**LE ROSÉ
FAUGÈRES**



Rigoureuse sélection parcellaire sur les cépages Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan travaillés en biodynamie.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, pressurage direct et mise en fermentation à basse température.

GÉOLOGIE

Schistes, argilo-calcaires et marbres.

DÉGUSTATION

Robe : très belle robe de couleur rose pâle, brillante et de bonne intensité.

Nez : le nez est frais, complexe et fin.

Bouche : ce rosé a une bonne attaque en bouche.

Il apparaît intense et fin avec de beaux arômes de fleurs de garrigues.

ACCOMPAGNEMENT

Un rosé élégant de grande élégance à boire lors d'apéritifs, sur des grillades de poissons ou de viandes. Cuisines Asiatique et Africaine. Ce vin accompagne à merveille la cuisine méditerranéenne.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

Entre 10 et 12 degrés.