

# Abbaye Sylva Pana

## ROSE DES CISTERCIENS AOC FAUGERES



### Cépages

---

80% Cinsault, 10% Grenache, 10% Syrah

### Terroir

---

Schistes, argilo-calcaire et marbres

### Vinification

---

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

### Dégustation

---

Très belle robe de couleur rose pâle, brillante et de bonne intensité. Le nez est frais, complexe et fin. Ce rosé a une bonne attaque en bouche. Il apparaît intense et fin avec de beaux arômes de fleurs de garrigues

### Accords

---

Un rosé de grande élégance à boire lors de l'apéritifs, sur des grillades de poisson, de viandes.  
Cuisine asiatique et africaine

### Garde

---

A boire dans sa jeunesse.

### Température conseillée

---

entre 8 et 10 degrés