



ROSÉ VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE



L'assemblage de mourvèdre, grenache et cabernet sauvignon offre du fruit, de la fraîcheur et une belle couleur rose pâle. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis...

VINIFICATION

Fermentation à basse température en cuve inox.

GÉOLOGIE

Sols argilo graveleux du pliocène.

DÉGUSTATION

La robe est rose pâle.

Le nez dégage des senteurs de fraise et framboise écrasées.

La bouche est légèrement acidulée avec un bel équilibre.

ACCOMPAGNEMENT

C'est le vin de l'été, des barbecues, des grillades entre amis mais aussi pour une cuisine exotique.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

Entre 8 et 10 degrés.