

# - Méthode Traditionnelle -

Vins de France

Rosé



## Cépage

Cinsault, Grenache noir.



## Robe

Robe claire, limpide et brillante d'une couleur saumonée.



## Nez

Nez délicat aux notes d'agrumes confits et de fruits rouges.



## En bouche

Bouche fraîche, généreuse aux bulles fines et persistantes.  
C'est un vin rond et généreux.



## Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



## Vinification

Clarification de 48 heures à 8°C.  
Fermentation thermorégulée à 15°C.



## Accords mets et Vin

Ce vin peut s'accompagner sur des poissons, les desserts, une salade de fruits et dès l'apéritif.

