

ROSÉ 09 - 2022

TERROIR: MONTÉGUT PLANTAUREL / ARIGILO-CALCAIRE

CÉPAGES:

Cabernet Franc 60 %

Cabernet Sauvignon 40%

VINIFICATION:

Pressurage direct

Fermentation à basse température

DÉGUSTATION:

Avec une robe couleur saumon il possède des reflets limpides et brillants.

Un nez aux notes florales et fruitée, il attaque avec une touche fraîche et aromatique puis une finalité sur l'amertume, très ample.

Belle rondeur en bouche.

ACCORDS METS & VINS:

Plats salés comme la charcuterie, pizzas, barbecue / grillades.

GARDE:

Entre 1 an et 3 ans.



FRUITÉ



FLORAL



AMERTUME



BOISÉ



ROND



FRAICHEUR



INTENSITÉ

