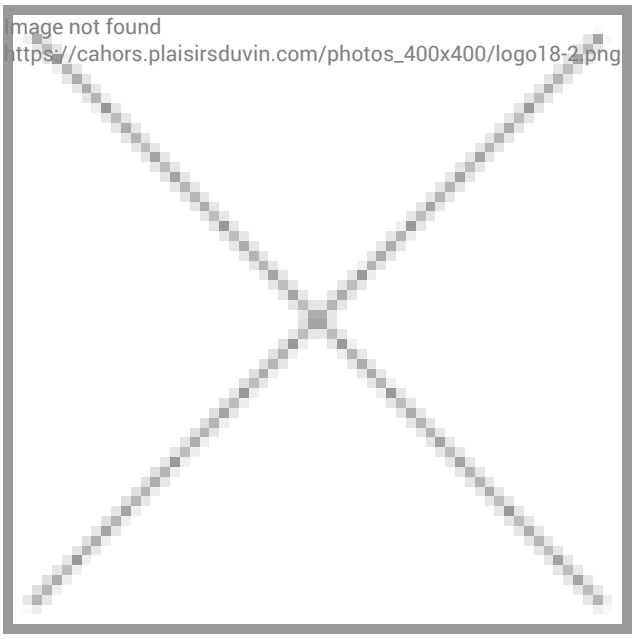

Accords mets et vins

Compagnon idéal des vos apéritifs d'été et de repas plus élaborés ou se mêlent salades, grillades, poissons ...

Détails

Caractéristiques

Terroir : Assas - Nord-Est de Montpellier
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Rosé de pressée, vinification à basses températures en cuve inox thermo-régulée

Dégustation

Robe : Robe très claire, presque gris
Nez : Nez frais, vif, croustillant caractéristique d'un Grenache gourmand
Bouche : L 'attaque en bouche est ronde, suave et rapidement dynamisée par une très belle fraîcheur qui se conclut avec de petites notes de citron qui lui apportent un goût de "revenez-y" !
Finale : Finale saline et persistante
Garde : A boire dans l'année qui suit sa production
Température de service : Servir très frais 11° C