

# LE TEMPS DES COPAINS CINSAULT ROSÉ 2025



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

100 % Cinsault

Pays d'Oc

Bouche minérale et ronde

Nez aux arômes de melon et d'abricot frais

## Accords mets et vins

Apéritifs - Tapas Rougets grillés, Carpaccio de boeuf, Grillades, Tajine et Couscous

## Détails

## Caractéristiques

**Terroir** : Épandage caillouteux calcaire et sable de garrigue

**Cépage** : 100 % Cinsault

**Viticulture** : Fertilisation organique Labor et enherbent hivernal des vignes Haut palissage Ebourgeonnage sévère du cordon de Royat

**Vinification** : Égrappage en échelle Pressurage direct Température régulée Fermentation alcoolique en levures indigènes

**Elevage** : 8 mois Cuve Inox

## Dégustation

**Robe** : Robe pâle / pelure d'oignon

**Nez** : Nez aux arômes de melon et d'abricot frais

**Bouche** : Bouche minérale et ronde

**Finale** : Finale saline qui apporte de l'appétence



Plaisirs du vin  
Cahors