

Bergerade Rosé

Costières de Nîmes

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : Cinsault, Grenache

Alcool : 12.5% Vol

Certification : En conversion Biologique dernière année

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Pressurage direct très doux, fermentation à basse température de 15 à 20 jours.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Gard

Surface : 27 Ha

Type de sol : Galets roulés et fond argileux

Climat : Chaud, sec, venteux, avec apport constant d'humidité liée à la proximité des étangs de la Petite Camargue

DÉGUSTATION

Œil : Rosé Clair et limpide

Nez : Nez Frais, groseille et bonbons Anglais

Bouche : Vin fruité et rafraichissant aux notes de petites groseilles avec une belle finesse en bouche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 8°C et 10°C

Accords mets et vins : Cake au chorizo, lasagnes aubergine, tian de légumes à la provençale, Apéritif, Tapas, Grillades, tartes du soleil.

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Garde possible 3 ans