

COINTES ROSE

vsig

INFORMATION

Appellation : Aude

Cépage : CINSAULT

Alcool : 13°

Certification : VIN
BIOLOGIQUE

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : pressurage direct
froid

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : AUDE

Surface : 1 HA

Type de sol : ARGILO
CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : robe rose limpide

Nez : fruit rouge

Bouche : longueur vin de
repas

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8 °C

Accords mets et vins :
Rosé d'été, salade barbecue

Garde : A déguster dans 1
année