

# COLLECTION ROSE

## AOP FAUGERES

### INFORMATION

---

**Appellation :** TERROIR DES SCHISTES

**Cépage :** GRENACHE SYRAH

**Alcool :** 12.5% vol

**Certification :** VIGNOBLE HVE

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Pressurage direct suivi d'une stabulation au froid et d'un débouillage statique.

La fermentation se déroule sous le contrôle des températures.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 1.5 l, 3 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** HERAULT

**Surface :**

**Type de sol :** SCHISTES

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe pâle pétale de rose

**Nez :** Nez de rose fraîche, de framboise et de cassis évoluée vers des notes d'agrumes et de zestes de citron.

**Bouche :** La bouche est ronde, charnue et sa finale délicate.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12°C

**Accords mets et vins :** S'accordera parfaitement avec les viandes blanches grillées, salades composées, les poissons de rivière, les crustacés, les coquillages...mais aussi avec les fromages de chèvre et les fruits

**Garde :** A boire dans l'année qui suit le millésime.