

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.