

# Les Plos - Réserve Rosé

AOP

## INFORMATION

---

**Appellation :** Cabardès

**Cépage :** Cab-Sauv.,  
Cab-Franc, Syrah

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendange triée  
et foulée. Pressurage au  
pneumatique. Travail des  
premiers jus sous gaz inerte  
(azote) à 5°C.

Débourbage à froid.  
Fermentation à 18°C en cuves  
inox de 300 hl. Pas de  
fermentation malolactique.

Elevage : 2 mois sur lies fines  
en cuves inox.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de  
6



## TERROIR

---

**Région Viticole :**

Languedoc

**Surface :**

**Type de sol :** Argilo calcaire

**Climat :** Océanique et  
Méditerranéen

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Une jolie robe rose vif.

**Nez :** Un nez délicat et  
parfumé aux notes de fruits  
rouges (fraise et framboise).

**Bouche :** Une bouche  
fraîche, volumineuse et vive.  
Une finale longue et iodée.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10-12°C

**Accords mets et vins :** A  
déguster à l'apéritif mais  
aussi au cours d'un repas, sur  
des poissons en sauce, ou  
grillades de viandes blanches.

**Garde :** A boire dans les 2  
ans.