

Les Plos - Rosé

IGP

INFORMATION

Appellation : Pays d'Oc

Cépage : Cabernet
Sauvignon/Syrah

Alcool : 12.5%

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.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :

Languedoc

Surface :

Type de sol : Argilo calcaire

Climat : Océanique et Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Une robe saumonée aux reflets argents.

Nez : Un nez de fleurs blanches et de petits fruits rouges croquants.

Bouche : Une bouche vive et épicée avec une finale sur le cassis. Belle persistance aromatique.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins : Idéal en apéritif, sur des salades de saison, grillades, ou tout simplement pour lui-même!

Garde : A boire dans les 2 ans.