

# ZANGRÉ ROSÉ

## IGP PAYS D'OC

### INFORMATION

---

**Appellation :** IGP PAYS D'OC

**Cépage :** CINSAULT  
GRENACHE

**Alcool :** 12.5% Vol

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Par un pressurage direct suivi d'un débouillage statique. La fermentation se déroule sous le contrôle des températures. Ce vin est mis en bouteille durant l'hiver suivant la vendange.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** HERAULT

**Surface :**

**Type de sol :**  
ARGILO-CALCAIRE

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe très pâle

**Nez :** Nez de fraise, gelée de groseille et melon.

**Bouche :** Bouche vive et généreuse, délicieusement lactée offre une légère sucrosité gourmande avec une finale légèrement acidulée.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12°C

**Accords mets et vins :**

Tout simplement très frais à l'apéritif ou sur des entrées et des charcuteries.

Accompagnera à merveille les cuisines exotiques ou épicées.

S'accordera avec les viandes blanches, salades composées, poissons, crustacés, coquillages et fruits de mer.

**Garde :** A boire jeune