

Rosé « en conversion bio »

Le rosé est fait à partir du cépage du Gamay et celui du Merlot. C'est un vin sec.



Critère technique d'élaboration :

Le rosé est obtenu par pressurage directe, automatiquement mis dans le pressoir. Le cépage du Gamay et celui du Merlot sont assemblés pendant la fermentation.



Découverte sensorielle :

- Œil : robe de couleur rose clair
- Nez : parfums de fruit rouge, groseille, arômes de cerise confit. Quelques notes de bonbon anglais
- Bouche : frais en bouche avec des arômes de cerise et de Groseille
- Caractère : vin fin, sec et fruité. Il est léger et d'une grande finesse.



Degré d'alcool : 12%vol°C



Température de service : 12°C



Accord mets et vin :

Le vin Rosé est beaucoup apprécié l'été, accordé avec des salades, des grillades... Pour garder sa fraîcheur, il se boit idéalement jeune et il ne se conserve pas plus de 2 ans.

