

Cépages : Grenache
Merlot

Age des vignes : 10 à 15 ans

Terroir : Argilo-calcaire

VIN DE PAYS DU VAR

ROSÉ

Vinification :

Vendanges manuelles. Pressurage direct. Débourage statique 48 heures puis fermentation à basse température durant 15 jours. Assemblage des cépages courant décembre.

Élevage : 4 mois en cuve

Mise en bouteille : A la bastide

Caractéristiques :

Robe : chair

Nez : frais et fruité alliant fruits rouges et touche exotique (ananas, banane)

Bouche : friande agrémenté d'une agréable longueur et un fruité omniprésent.

Température de service :

9°C - 11°C

