



ROSEUM - Rosé
AOP Minervois

TERROIR

Sol argilo-calcaire, entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Causse du Haut Minervois.

ENCEPAGEMENT

Assemblage de deux cépages : Grenache Noir et Cinsault.

VINIFICATION

Ce rosé est effectué par la méthode du pressurage direct.
Elevage sur lies fines jusqu'au printemps suivant la récolte, puis mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Ce rosé à la robe rose pâle nous offre des notes de fruits rouges au nez, très raffiné. La bouche est ronde et bien équilibrée, belle persistance aromatique pour ce rosé qui saura vous séduire par sa finesse et son élégance.

ACCORD METS ET VINS

Salades composées, perdreau et viande blanche.
Couscous, paëlla, brochettes, gaspacho, lapin sauté.
En terrasse ou sur un repas estival.

CONSERVATION : 1 à 2 ans

*Ce vin vous accompagnera en terrasse
lors d'un repas estival*

Olivia et Nicolas