

Cuvée PERLE DE ROSÉE IGP PAYS D'OC



Assemblage : Vin de cépage 100% Syrah.

Vinification : La Syrah est récoltée dans la recherche d'un équilibre précis entre la richesse en sucres et l'acidité. Le moût, issu du pressurage direct, suit une vinification classique en cuve, sous température contrôlée.

Robe : Très légèrement teintées avec des reflets bleutés, elle est caractéristique de ce type de vin et lui donne son nom.

Nez : Le bouquet est de bonne intensité. Il présente des notes florales, de fruits à chair blanche et de fruits rouges frais tels que la framboise.

Bouche : La fraîcheur et le fruité composent l'équilibre de ce vin rosé très pâle en révélant des arômes de fruits rouges frais et de fleurs blanches.

Accords : Compagnon idéal de vos repas ensoleillés...apéritifs, salades, grillades, fromages frais...

Garde : A consommer dans l'année pour en apprécier toutes les qualités gustatives et aromatiques.

Servir frais, de préférence à : 7 °