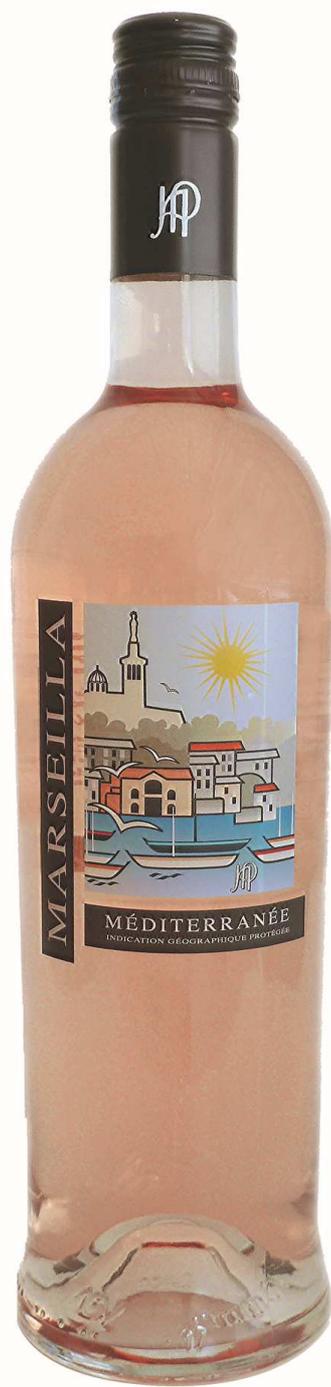


Bouteille 75cl

Indication Géographique
Protégée

IGP Méditerranée



Nos vignes, nos vins, notre passion

Producteurs-Récoltants

MARSEILLA

Rosé 2016

Caractéristiques

- Cépages : Cinsault..... 60%
Grenache..... 25%
Muscat..... 15%
- Degré alcoolique : 12,5%vol

Vinification

Les moûts sont obtenus par pressurage direct de raisin entier, macération pelliculaire à froid, débouillage, levurage et fermentation à froid pendant 15 jours à 16°C.

Dégustation

Sa robe rose tendre aux reflets de framboise annonce une palette aromatique marquée par des notes de fruits des bois. Sa bouche toute en finesse, vous ravira par sa touche fruitée.

Accompagnement

Très agréable à l'apéritif, vous l'apprécierez sur une cuisine légère, les grillades, les viandes blanches, une terrine de st jacques ou une émulsion de petits fruits rouges ! Son alliance est merveilleuse avec une cuisine provençale ou asiatique. Servir à 14-15°



Label Culture Raisonnée

SCA LES VIGNERONS DU ROY RENÉ - RN7 - 13410 LAMBESC

TEL 04 42 57 00 20 - FAX 04 42 92 91 52 - commercial@lesvigneronsduroyrene.com

N° d'agrément 1394 - SIRET 782 73637500018 - APE 159 G - CAAP Lambesc 450002878106

Mise à jour le 09/02/2017