

Côtes Du Rhône **Rencontres Rosé**

CÉPAGES: 50% Grenache, 50 % Cinsault

NATURE DU Sol : ARGILO-CALCAIRE, avec galets roulés en surface, vignes en coteaux exposés SUD Sud Est.

VINIFICATION Il est obtenu par pressurage direct et saignée. La fermentation se déroule en cuve inox thermo régulée à basse température afin d'extraire au maximum les arômes du fruit



Tel un panier de fruits frais gorgés de soleil, ce rosé gourmand et généreux à la robe lumineuse ravira le palais des bons vivants et deviendra vite le complice de vos soirées d'été conviviales entre amis.

Une gourmandise prolongée par une bouche rafraîchissante pour un plaisir **R'OSE**

Accord vin et mets : A déguster et servir frais en toute occasion et simplicité : Apéritif, salades, grillades, terrine de légumes du soleil

Un péché de gourmandise qui saura séduire vos papilles dès les premiers rayons de soleil!

