

Vin de pays du Gard rosé 2007

« ROCCA MAURA »



Assemblage : Grenache (80%) et Cinsault (20%)

Terroir : Parcelles sélectionnées dans l'aire Vin de Pays.

Vinification : Elaboré en cuve d'égouttage thermo-régulée, assemblage de cuvées issues de pressurage direct (80%) et de saignée (20%). Fermentation à basse température pour conserver les arômes du raisin

Dégustation :

Robe pâle, brillante, légèrement saumonée.

Nez : élégant, fin notes florales : lys, giroflée, jacinthe.

Bouche : équilibrée, fine. Notes de fruits frais : fraise, cassis. Pas de lourdeur, la finale est longue et harmonieuse.

Accord : pizza, barbecue, pique-nique, c'est une bouteille à déguster entre amis autour d'un repas simple et convivial. Température de dégustation : 8/10°

Evolution : idéale durant l'année 2008.

**RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE
SUR**

www.vignerons-de-roquemaure.com