

EFFET MER le temps d'un été...

Vin de Table de France



Assemblage : Issu exclusivement de parcelles de Grenache.

Terroir : Sélection dans l'aire de production des Vins de Table/
Vins de Pays. Age des vignes : entre 5 et 15 ans

Vinification : vendange des parcelles tôt le matin pour éviter la macération et avant complète maturité pour obtenir un vin léger et frais. Fermentation à basse température, élevage en cuve.

Dégustation :

Robe : rosé très pâle, blush.

Nez : mélange d'agrumes et de fleurs blanches, nez d'une grande finesse, élégant, subtil.

Bouche : l'attaque est toute en rondeur et en souplesse, les arômes décelés aux nez sont présents, la finale est suave, légèrement sucrée. Vin plaisant et rafraîchissant.

Accord : à l'apéritif, sur des entrées.

Evolution : idéale en 2009 à boire avant 2011.

RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE SUR
www.vignerons-de-roquemaure.com