

ROSÉ PIE GRIÈCHE



IGP OC 12,5°

TYPE

COULEUR: Rosé

RAISIN: 5% Cinsault, 95% Piquepoul noir

A la vigne

SOL: MARNES, ARGILO-CALCAIRE, GRÈS

AGE DES VIGNES: 10 à 20 ans

RÉCOLTES: Mécanique

RENDEMENT: 45

A la cave

VINIFICATION: Pressurage direct, Débourage à froid, fermentation alcoolique avec contrôle des températures en levures indigènes.

Élevage en cuves sur lies fines pendant 4 mois.

PRODUCTIONS ANNUELLE : 6000

CONDITIONEMENT: 0,75L

Dégustation

ROBE: Rose pâle.

ARÔMES: Groseilles, grenade.

EN BOUCHE: Frais, équilibré, fruité.

GARDE: 1 à 3 ans

DEGRÉS: Servir entre 8 à 10 degrés

Accords Mets / vins

Coquilles st Jacques, tapas, cuisine d'été...