

Rouge Rousseline



IGP OC 12,5 %Vol

TYPE

Couleur : Rouge

Cépages : Caladoc 30%, Cinsault 15%, Merlot 15%,
Syrah 15%, Grenache noir 15%, Piquepoul noir 10%

A LA VIGNE

Age des vignes : 18 ans

Types de sol : Marnes, argilo-calcaire, grès

Types de vendange : Mécanique

Rendement : 30 Hl/ha

A LA CAVE

Vinification : Macération pelliculaire pré fermentaire à froid.
Cuvaion 5 jours, décuvage, du vins de goutte et des
presses. Fermentation alcoolique en phase liquide à basse
température

Elevage : 12 mois en cuve sur lies fines

Conditionnement : 75 cl

DEGUSTATION

Robe : Rouge rubis à reflet fushia

Arômes : Framboise, cassis, légèrement épicé

En bouche : Vin rond fruité léger, plaisant et facile avec des
tanins fins. Peut se boire frais.

Garde : 3 à 5 ans

Service : 10 à 14°C

ACCORDS METS/VINS

Charcuterie, cuisine méditerranéenne, volaille

DISTINCTIONS Médaille d'argent Frankfurt international
trophy

