

## Rosé Pie Grièche



**IGP OC 12,5 %Vol**

### **TYPE**

Couleur : Rosé

Cépages : Caladoc 65%, Cinsault 20%,  
Piquepoul noir 15%

### **A LA VIGNE**

Age des vignes : 15 ans

Types de sol : Marnes, argilo-calcaire, grès

Types de vendange : Mécanique

Rendement : 55 Hl/ha

### **A LA CAVE**

Vinification : Pressurage direct, débourage à froid,

Elevage : 5 mois en cuve sur lies fines

Conditionnement : 75 cl

### **DEGUSTATION**

Robe : Rose pâle

Arômes : Groseilles, grenade

En bouche : Fin, frais, équilibré, fruité

Garde : 1 à 3 ans

Service : 8 à 10 °C

### **ACCORDS METS/VINS**

Coquilles st Jacques, tapas, cuisine d'été

