

Domaine Mas de la Tour



IGP Coteaux d'Ensérune rosé

VINIFICATION

Assemblage de deux cépages, Cinsault et Grenache. Le premier est pressé directement au pressoir pneumatique puis fermenté à basses températures dans des cuves en inox. Le deuxième offre son optimal aromatique par saignée. Un assemblage de ces deux rosés est effectué afin d'élaborer la cuvée rosé du Domaine et conduit à un vin intense aromatiquement et complexe en bouche.

DÉGUSTATION

Ce vin privilégie la dominance des petits fruits rouges.

D'une belle fraîcheur en bouche, il sera le compagnon idéal de vos salades, charcuteries, viandes blanches et grillades.