



VIN DE FRANCE
ROSE
« Les Acanthes »

Présentation :
Bag in Box de 10 L et de 5 L

Zone de production : Communes de Pujaut et de Rochefort du Gard

Superficie du Vignoble : 30 hectares

Rendement maximum : 80 hl/ha

Age du vignoble: 15 ans

Terroir : Sol argilo-calcaires et alluvionnaires

Cépage : 50% Grenache – 30% Cinsault – 20% Carignan

Vinification : Macération pré-fermentation de 36 heures, écoulage, pressurage, fermentation à basse température. Débourage des presses. Mise au propre et filtration.

Conseil de Dégustation : Température idéale de service : 10°-12° C.