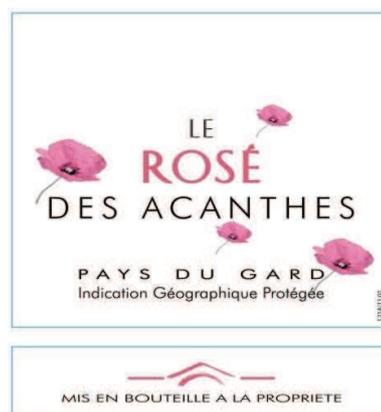




Vin disponible également en Bag in box de 5 et 10 litres



IGP Gard ROSE « Les Acanthes »



Présentation : Bouteille de 75 cl bouteille « Bordelaise ».

Zone de production : commune de Rochefort du Gard et Pujaut

Superficie du Vignoble : 10 hectares

Rendement maximum : 70 hl/ha

Age du vignoble : 15 ans

Terroir : Sol argilo-calcaires et caillouteux

Cépage : Grenache (58%, rondeur), Syrah (22%, intensité de fruits), Carignan (20%, couleur)

Vinification : Cuvaison de 5 à 6 heures. 100% saignée. Après saignée fermentations à Température de 14°-16°. La fermentation Malo-lactique n'est pas recherchée.

Caractères gustatifs :

Œil : vin rosé brillant.

Nez : petits fruits rouges.

Bouche : Fruitée, associant la fraîcheur, la vivacité et la rondeur.

Conseils de Dégustation :

Température idéale de service : 12°C-14°C.

Ce vin sera le compagnon idéal de vos apéritifs, et agrémentera vos pique-niques, vos grillades et vos découvertes exotiques. Ce vin plaisir est à déguster entre amis.

Aptitude au vieillissement : 1 à 2 ans.