

Alliance Rosé

Cépage : Rosé issu de Grenache (40%), Cinsault (40%), Syrah (20%). Sol: Terres argilo-calcaires.

Vinification : Rosé dit de "saignée" : seul le jus écoulé de la cuve permettra l'élaboration de ce vin. Ensuite, il sera précipité au froid (10°C) afin que toute matière en suspension se dépose. Ce n'est qu'après que sa fermentation pourra débuter. Celle-ci durera de 18 à 21 jours à basse température (16°C) pour préserver les arômes naturels du raisin.

Conseil : Vin pouvant être consommé toute l'année et accompagner tout un repas. Salades variées, volailles roties, grillades, pizza, pâtes, couscous, paella Vin devant être consommé jeune et servi à une température de 10 à 12°C