

ZEST LIBRE ROSE

Afin de répondre aux nouvelles demandes des consommateurs, la cave de l'Ormarine innove et s'adapte, à l'image de ses nouvelles cuvées à bas degré d'alcool.



APPELLATION : Vin de France



CÉPAGE : Syrah



TERROIR : Sols de texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Le raisin ramassé à parfaite maturité est pressé à basse pression. Puis le jus est partiellement dé-sucré par filtration membranaire. Le vin obtenu après fermentation alcoolique est à 9%vol sans sucre résiduel. Une technique d'évaporation sous vide permet ensuite de baisser le degré à 7.5%vol.



DÉGUSTATION : *Un vin tout en légèreté !*

ROBE : Litchi

NEZ : Le nez est marqué par des notes de fruits rouges.

BOUCHE : La bouche légère et rafraîchissante s'exprime autour de notes de fraises et de petites baies rouges.



ACCORDS VINS & METS : *Frais, fruité, et irrésistiblement libre !*

Pour des moments conviviaux en toute liberté autour de tapas, charcuterie ou grillades.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : Ce produit est garanti sans ajout de gaz, d'arômes, ou d'édulcorant pour garder toutes les caractéristiques du vin. Sa qualité optimale est garantie jusqu'à la date de limite indiquer sur la bouteille.