



HAUTS DE SENAUX SYRAH ROSE



APPELLATION : IGP Pays d'OC Rosé



CÉPAGE : Syrah



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



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Sélection parcellaire de la vendange au quai, macération pré-fermentaire à froid dans des cuves d'égouttage. Saignée des jus, réfrigération, fermentation alcoolique en cuve béton à basse température. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Rose pomelos aux reflets brillants

NEZ : Explosif avec des notes d'agrumes et de grenadine

BOUCHE : Belle attaque fraîche, s'ouvrant sur une bouche ronde et élégante dominée par les fruits rouges et les agrumes



ACCORDS VINS & METS :

Ce vin accompagnera parfaitement vos salades, légumes farcis et vos plats méditerranéens.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : A conserver au frais et à l'abri de la lumière afin de conserver toutes les qualités de ce vin.
Servir frais 10°C