

DOMAINE DE MARIEUGE Rosé

AOC COSTIERES DE NIMES

Cépages :

70% Grenache, 30% Syrah

Vinification et élevage :

La récolte des raisins est faite de nuit. Rosé d'égouttage. Elevage en cuve et clarification, puis au cours du mois de mars l'embouteillage.

Potentiel de garde :

2 ans.

Description organoleptique :

Rosé pâle. Un nez fruité avec des senteurs rafraichissantes de fruits des bois (framboise). En bouche ces arômes se confirment avec finesse et équilibre.

Accord mets et vins :

Salades, barbecues, mets épicés.

Degrés alcoolique :

13,5% vol

A déguster entre 8° et 12°.

