

MEDENAS Rosé

IGP COTEAUX DU PONT DU GARD

Cépages :

100 % Grenache noir

Vinification et élevage :

Récolte à la machine à vendanger suivie d'une vinification traditionnelle et d'un élevage en cuve durant à peu près 6 mois et embouteillage au début du printemps.

Potentiel de garde :

À boire dans l'année.

Description organoleptique :

La robe est très claire avec des reflets finement saumonés. Au nez on découvre des arômes intenses de bonbon à la fraise et d'agrumes.

L'attaque en bouche est finement acidulée, puis on retrouve tout le fruité du vin avec agréable sensation de fraîcheur et de gourmandise. Tous ces arômes persistent dans le palais.

Accords mets et vins :

C'est « LE VIN » des apéritifs festifs et de tous vos repas d'été, il se marie très bien avec les mets méditerranéens tels que la paëlla, le couscous....

Sans oublier les grillades!

Degré alcoolique :

12,5°

À déguster autour de 6° à 8°.

