

# - Gemme Rosé -

IGP Côtes de Thau



## Cépage

Cinsault, Carignan et Grenache Noir.



## Robe

Robe très pâle, brillante, éclatante à la couleur saumonée.



## Nez

Nez léger, délicat aux notes de bonbons et d'un fruité rafraichissant.



## En bouche

Bouche fraîche, c'est un vin vif et léger.



## Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



## Vinification

Clarification de 24 à 48 heures à 8°C.  
Fermentation thermorégulée à 16°C.



## Accords mets et Vin

Ce vin se déguste très frais toute l'année sur des entrées chaudes, froides ou à l'apéritif.

