

# - Moelleux Rosé -

IGP Côtes de Thau



## Cépage

Cinsault, Grenache Noir et Syrah.



## Robe

Robe limpide et brillante d'une couleur saumonée.



## Nez

Nez puissant déclinant des notes de fruits rouges et d'agrumes très mûrs.



## En bouche

Bouche agréable, onctueuse et délicieusement fruitée.



## Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



## Vinification

Macération pelliculaire à froid pendant 48 heures à 8°C et fermentation sous température contrôlée à 15°C.



## Accords mets et Vin

Ce vin s'accordera dès l'apéritif avec des fromages frais puis pendant le repas avec des huîtres, des viandes blanches et des poissons crus.

