



DOMAINE DE MONTROSE



Mon by, IGP Pays d'Oc, Rosé

IGP Pays d'Oc, France

TERROIR

argilo-calcaire, cailloutis villafranchiens (petits galets roulés)

VINIFICATION

les raisins sont ramassés de nuit pour éviter l'oxydation. Ils sont égrappés et envoyés directement au pressoir. Pendant la fermentation, la température est maintenue entre 15°C et 18°C pour favoriser les arômes fruités et la fraîcheur. Les différents cépages sont assemblés après fermentation puis le vin est élevé en cuves inox. L'assemblage est embouteillé pendant l'hiver et le printemps.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Cinsault 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 80 hL/ha

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais à l'apéritif ou à table

DÉGUSTATION

Robe pâle. Nez de petits fruits rouges, d'agrumes. Une bouche tout en finesse, équilibrée, alliant rondeur et vivacité. C'est un vin de plaisir, élégant et frais. A boire jeune.

ACCORDS GOURMANDS

avec du poisson grillé (rouget, loup...), sushis, grillades de viande, salades.

