

Dom Brial

COLLECTIF VIGNERON DEPUIS 1923



DOM ICI Rosé, 2025

IGP Côtes Catalanes, France

DOMICI en référence à la voie DOMICIA qui traverse la plaine du Roussillon. Avec sa capsule à vis, Dom Ici est un vin fruité destiné au partage et à la convivialité.

TERROIR

Terrasses de Galets Roulés au sol argileux, terrasses Sablo Limoneuses de basse altitude, plateau de basse altitude de limons et de calcaires.

VINIFICATION

Les raisins sont pressés dès réception au chai. La fermentation alcoolique se fait en cuves béton pour l'inertie thermique et à basse température pour conserver les arômes.

CÉPAGE

Grenache 100%

SERVICE

A déguster dès maintenant autour de 8-10°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Fruité et rafraîchissant, ce rosé vous séduira par ses arômes de fruits frais, d'agrumes et de pamplemousse. Une harmonie parfaite entre équilibre, fraîcheur et longueur en bouche.





ACCORDS GOURMANDS

En accompagnement de tapas ou de cuisine Méditerranéenne.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif



Dom Brial
14 Avenue Maréchal Joffre, 66390 BAIXAS - France
Tel. 04 68 64 22 37 - contact@dom-brial.com
www.dom-brial.com    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

