



Le Rosé Bio by Fontcreuse

IGP Méditerranée, France

« Oh si vous gouttiez ! L'abeille n'a pas de miel plus doux, il brille comme un diamant limpide et sent le romarin, la bruyère et le myrte qui recouvrent nos collines et dansent dans le verre. »

SITUATION

Sur la commune de Marseille, lieu-dit le Mussuguet, route de la Gineste.

TERROIR

Sol Argilo Calcaire

VINIFICATION

Foulage, égouttage, faible pressurage, débourbage des jus à froid (12°C), et fermentation alcoolique thermorégulée (18°C). Fermentation malolactique bloquée.

ÉLEVAGE

Mise en bouteille au château

CÉPAGES

Grenache blanc, Syrah

SERVICE

10 à 12° c.

DÉGUSTATION

Robe de couleur pâle. Nez aux notes d'agrumes mêlant le fruit et le fleuri. Palais fin, soyeux et équilibré.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, entrées, hors d'œuvres, grillades.



Château de Fontcreuse

13 Route Pierre Imbert, 13260 Cassis
Tel. 04 42 01 71 09 - fontcreuse@wanadoo.fr
www.fontcreuse.com

