



Cœur de rosée

IGP vin de France Rosé sucré



Vignoble :

IGP vin de France Rosé sucré
Cépage : Merlot
Vignes âgées de 30 à 40 ans à 90 mètres d'altitude
Taille en guyot simple



Vinification :

Macération pelliculaire de 4 heures suivie d'une saignée
Fermentation alcoolique à température constante de 15° degrés



Dégustation :

Visuel : Pétale de rose, vif
Nez : Bonbons arlequins, framboise
Bouche : Sucré, gourmande avec une belle fraîcheur



Suggestion :

Accords mets et vin : Apéritif et repas d'été
Servir aux alentours de 10°
Uniquement en fontaine de 3 Litres



Anecdote :

C'est le vin de la dernière génération du château, les deux frangins...