

Cuvée Tradition

AOP Pic Saint Loup Rosé



ASSEMBLAGE

Grenache (50%), Syrah (40%), Cinsault (10%)

TERROIR

Raisins issus des vignes de l'appellation **AOP Pic Saint Loup**.
Sols argilo/calcaires et calcaires.

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Les différents cépages sont vinifiés séparément en **cuve inox** afin d'avoir une plus grande marge de manœuvre au moment de l'assemblage.

DÉGUSTATION

Au nez et en bouche on retrouve **des arômes d'agrumes** et de **petits fruits rouges** (framboise, groseille).
La bouche est ronde et fraîche.

ACCORD METS ET VINS

Ce vin frais et fruité conviendra aussi bien pour accompagner vos repas que vos apéritifs.
Il se déguste parfaitement sur **des salades, des plats à base de crevettes** ou sur des **grillades** et de la **charcuterie**.

A servir frais (12/13°C)

MÉDAILLES



Médaille d'or - Concours des Vignerons Indépendants 2020