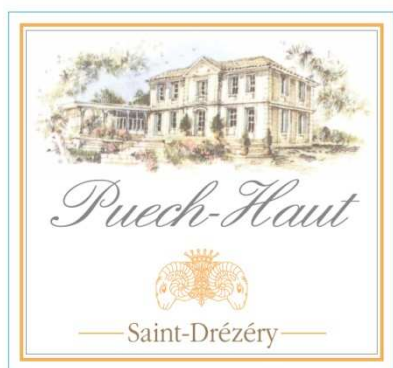


Rosé Puech-Haut

Magnifique robe pâle, nez complexe et flatteur d'agrumes, de fruits blancs et exotiques.

La bouche est gourmande et désaltérante.

Un vin de plaisir pour vos moments de convivialité.



CEPAGES:

60 % Grenache,
40 % Cinsault

VINIFICATION:

Pressurage direct
Débourbage statique
à froid,
Fermentation
alcoolique en cuve
inox à basse
température

ELEVAGE:

Elevage en cuve

CONTENANT:

50cl satinée
75 cl Elite satinée
150cl satinée
300cl satinée
450cl satinée



Couleur	Rosé
Millésime	2013
Appellation	AOP Languedoc
Terroir	St Drézéry
Sol	Argilo-calcaire avec galets roulés par le Rhône au Quaternaire
Rendement	45 hl/ha
Température service	8° - 10°
Accords mets / vins	Apéritifs, Salade, légumes farcis, cuisine méditerranéenne, paëlla...