MAS ONÉSIME



L'insoumis

Rosé AOP Faugères

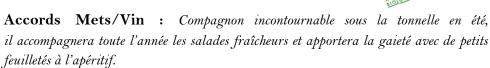
LA DEGUSTATION

Cette cuvée issue de très vieilles vignes haut perchées sur les coteaux pentus de La Liquière, saura vous séduire par sa couleur rose très pâle aux reflets saumonés, son nez discret et subtil et sa bouche fruitée.

Le Cinsault exprime ici toute sa splendeur.

TERROIR, RECOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : Schiste
Altitude moyenne des parcelles : 330 mètres
Cépages : 80% de Cinsault, 20% de grenache
Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité
Rendement moyen : 30hl/ha
Vinification parcellaire, pressurage pneumatique
Thermorégulation des cuves via un groupe de froid
Elevage en cuve





Tél: 04 67 93 63 58 - Mobile: 06 20 86 50 35 - Mail: olivier@masonesime.com Site internet: masonesime.com - Facebook: www.facebook.com/MasOnesime