



PAYS D'OC

CRAZY ROSÉ

**Cépages**

Syrah, Grenache, Cinsault, Muscat de Hambourg

**Rendement**

80 hl/ha.

**Terroir**

Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre argilo-calcaire.

**Vinification**

Pressurage direct. fermentation cuves inox à 16°. Mise en bouteille précoce. Sucres résiduels : 15 g.

**Dégustation**

Féminin, sensuel, gourmand, délicat, sexy... CRAZY ROSE le rosé Glamour par les Vignerons de Pouzols et Mailhac.

**Accompagnement**

Génial pour un apéritif sous la tonnelle.

**Température de service**

8°c.

**Garde**

A boire jeune

**Quantité disponible**

5000 bouteilles

**Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles

