

Pays d'Oc

CRAZY ROSÉ



Cépage : Syrah, Grenache, Cinsault, Muscat de Hambourg

Rendement : 80hl/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 : 15g.

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

Température de service : 8°.

Accompagnement : Génial pour un apéritif sous la tonnelle.

Garde : A boire jeune

Quantité disponible : 5000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles