

AOP Minervois

FLORILÈGE ROSÉ



Cépage : Syrah 40% et Grenache 60%.

Rendement : 50hl/ha

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

Vinification : Récolte matinale, pressurage direct et saignée, débourbage. Suivi d'une fermentation à basses températures. Mise en bouteille au printemps.

Dégustation : Robe très limpide d'un joli rose litchi. Nez friand sur un registre de petits fruits (groseille, framboise). Attaque vive avec beaucoup de fraîcheur. Belle longueur.

Température de service : 10° à 12°C.

Accompagnement : Association avec les grillades d'été. Mariage idéal avec la saucisse de foie ou les côtelettes d'agneau.

Garde : 1 an

Quantité disponible : 20000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles