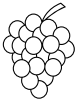




Cerf-moi 2022



IGP cité de Carcassonne *Un vin friand et fruité*



CEPAGE

Cinsault 60% - Grenache 25% - Syrah 15%



TERROIR

Les raisins proviennent de vignes de Cinsault, Grenache Gris et Syrah qui poussent sur un sol argilo-calcaire et sablonneux. Ils profitent d'une double influence climatique de l'Atlantique et de la Méditerranée, ce qui apporte à ce vin une grande fraîcheur et une belle palette aromatique.



VINIFICATION

Assemblage de rosé de saignée et de pressurage. Contrôle de la température de fermentation à 14°-16°C pour préserver la fraîcheur du vin. Pas de fermentation malolactique pour garder une belle vivacité en bouche.



DEGUSTATION

Magnifique robe pétale de rose. Nez léger et floral avec des notes de litchis. Attaque franche, bouche très rafraîchissante avec une belle fin de bouche.



ACCORD METS & VINS

Idéal avec des barbecues, des viandes blanches grillées, charcuteries ou des salades composées.



TEMPERATURE DE SERVICE

10° - 12°C

Garde : à boire dans l'année
Bouteille de 75 cl

