



IL N'Y A PAS DE
GRAND VIN
SANS UN
GRAIN DE **FOLIE.**



C' ROSÉ

SYRAH, GRENACHE

PAYS D'AUDE

indication géographique protégée

2023



FR-BIO-01



TERROIR
Calcaire

VINIFICATION

C' Rosé est issu d'un Pressurage direct sur vendange éraflée. La Fermentation est spontanée (levures indigènes). Elle est suivie d'une fermentation malo-lactique. La vinification s'effectue en dolia sans ajout de sulfite.



Aromes floraux, notes de grenadine et cerise. Cette cuvée élégante et gourmande nous offre un rosé de caractère.



C'rosé s'accordera parfaitement avec des tranches d'aubergines grillées, garnies à la crème de noix aux épices et à la coriandre. Avec sa belle intensité, ce vin se mariera également très bien avec un risotto crémeux, parfumé au safran, accompagné de langoustines légèrement poêlées.



bouteille
ESTAL BOLD



bouchon
liège



carton
2x3
ou étui
individuel



palette
50 carons /
palette

