

6ème Sens Rosé

Vignoble | *Languedoc*

AOC | *Pays D'Oc*

Typicité | *Sec*

Fournisseur | *Gérard Bertrand*



TERROIR | Sols argilo-calcaire.

CÉPAGE | Syrah, Grenache

VINIFICATION | Rosé de saignée avec une macération à froid de 10 heures et le débourageage après repos du moût d'environ 48 heures.

DÉGUSTATION

VIN PLAISIR

Couleur | *Robe d'un beau rose soutenu.*

Nez | *Nez qui révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges.*

Bouche | *Bouche dotée d'une belle fraîcheur avec une finale agréable et acidulée.*

ACCORDS METS | Viandes rouges grillées, Salades composées, Cuisine italienne, Cuisine Espagnol, Amuse-bouches

SERVICE IDÉALE



CARTE DES VINS

Un joli rosé aux arômes de fruits rouges; bien équilibré et à la finale agréable et acidulé.

