

BODEGA ROSE

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cuvée : Bodega

Couleur : Rosé

Cépage : Grenache noir, Syrah

Rendement : 40 hl/ha

Terroir : Terrasses-argilo-sablo-caillouteuses de galets roulés

Age moyen des vignes : 40 ans

Surface du vignoble : 3.73 Ha

Vendanges : Manuelles

Vinification : 100% égrappée, pressurage direct avec contrôle des températures, débourbage à froid, fermentation en cuve, filtration tangentielle avant mise en bouteille.

Elevage : Cuve fibre ou inox

Degrés : 12,5%



DEGUSTATION :

Robe : Rosé fuchsia aux reflets bleutés

Arômes : Petits fruits rouges, garrigues.

En bouche : Contraste entre gras et acidité sur des notes de bonbons anglais acidulés, belle fraîcheur persistante.

Alliance / Commentaire : Rosé de fraîcheur et de vivacité aromatique, idéal dès l'apéritif, entrées froides, salades, buffet de charcuterie, pizzas et barbecue.

Température de service : 8° à 12°

Capacité de garde : A boire dans les 2 ans pour une fraîcheur aromatique optimale.

