

Cuvée Rosé 2010

Les Comtes

AOC Coteaux du Languedoc rosé *Terroir La Méjanelle*

La Cuvée Rosé : très fruité, un rosé plein de fraîcheur aux arômes du Sud agréable à déguster en toutes circonstances.

Cépages: grenache noir 60 %, cinsault 30 %, syrah 10%

Age des vignes: 15 ans

Rendement : 45 Hl / Ha

Vinification:

Récolte mécanique, vendange égrappée, foulée, 100% saignée

Débourbage du jus 12 h à 6/8°C.

Fermentation à 16/17°C

Dégustation

Robe : Couleur rose soutenue.

Nez : Nez complexe de petits fruits des bois et d'épices.

Bouche : Equilibre gras et fruité à dominante amylique, l'ensemble est harmonieux. Finale longue et équilibrée.

Suggestions :

A boire frais à 10°C à l'apéritif, sur toutes les salades, crudités, grillades et fromage à pâte dure. Idéal pour la cuisine du Sud.

