

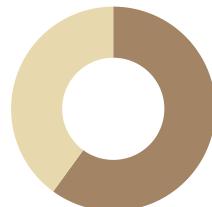
# CUVÉE FOLIA

AOP Languedoc



COULEUR : ROSÉ

ALCOOL : 12 %



Grenache 60%  
Syrah 40%

**OEIL** : Robe rosée, claire, délicate et élégante.

**NEZ** : Expressif, vif, arômes de fruits rouges, de fraise et de framboise et quelques notes de bonbons anglais.

**BOUCHE** : Elégante, fraîche, pleine et gourmande. Notes de fruits rouges frais, belle intensité.

## ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique.

Elevage sur lies en cuve inox thermo-régulée, bouchon traditionnel en liège.



## CONSOMMATION

Entre 6° et 8°

A consommer dans l'année d'achat



## ACCORDS METS ET VINS

Volailles, crustacés, poissons, grillades, fromage frais, salades, légumes grillés.

