

## Le partenaire de vos étés ...



### Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : 30 ans  
Assemblage : 100% Cabernet Franc



### Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique soigné - Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température (16-17°C) - Elevage sur lies fines pendant 3 mois.



### Accords

Idéal pour l'apéritif des belles soirées estivales, ce rosé pâle, frais et délicatement fruité, est parfait avec les grillades et salades composées, les tians de légumes, les moules à la plancha, la paella de poisson et les desserts à base de fruits rouges.

Service : Servir à 9 - 10  
Garde : 2 ans



### Spécificités

Alcool : 12.34 %  
Soufre Total : 81 mg/L\*  
Sucre : 0.2 g/L

Gencod : 3 513 343 275 006  
Vin Biologique  
Contrôle Ecocert



\*Maximum SO<sub>2</sub> total autorisé en bio : 150 mg/L

