

Il est temps

de boire

du Rosé



L'été et fraîcheur

IGP Vallée du Paradis Rosé

Cépages :
Grenache, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Vinification :
Pressoir pneumatique et débouillage à froid.
Fermentation alcoolique en cuves Inox thermo régulées

Elevage :
En cuve inox

Notes de dégustation :
Nez délicatement fruité dominé par des arômes de petites baies rouges (groseilles, framboises). Bouche rafraîchissante, parfumée où se mêlent notes florales et épices douces

Temps de garde : 2 ans
Bouteille de 75 cl

Le Rosé gastronomique : Puissant et épicé

AOP Corbières Rosé

Cépages :
Grenache, Syrah

Vinification :
Pressoir pneumatique et débouillage à froid.
Fermentation alcoolique en cuves Inox thermo régulées

Elevage :
En cuve inox

Notes de dégustation :
Belle robe rose soutenue et brillante. Le nez est intense, dominé par les fruits rouges (framboise, cassis, mûre). La bouche est puissante et parfumée (fraises des bois, épices douces) et la finale est longue et fraîche

Temps de garde : 2 ans
Bouteille de 75 cl