

LA CAVE DE GRUISSAN ROSE

APPELLATION : Corbières

CEPAGES : 50% Syrah.
30% Mourvèdre
20% Cinsault

MILLESIME : 2010

VINIFICATION : Au pressoir par saignée.
Débourbage au froid à 10°C.
Fermentation régulée à 17-18°C.

DEGUSTATION : Couleur rose cerise mûre.
Au nez, présence de fruits rouges.
Belle rondeur en bouche avec une note de fraîcheur plaisante.
Persistance des arômes très agréable.
A déguster en apéritif mais également sur tout un repas d'été.
Température de service 8-10°C.

DISTINCTIONS : Médaille d'Argent – Brignoles 2005, pour le millésime 2004.

