



Les Vignerons

ROSE

APPELLATION : AOP Corbières

CEPAGES :
50% Cinsault
30% Syrah
20% Grenache

MILLESIME : 2016

DEGUSTATION :
Couleur rose clair.
Arômes fruités de fraise de bois.
Belle rondeur en bouche avec une fraîcheur bien présente.
Vin à boire sur une grillade de poisson ou du riz à l'espagnole.
Température de service : 8-10°C.

DISTINCTIONS :
Médaille d'Or au Concours Corbières, millésime 2017
Médaille de Bronze au Concours Corbières, millésime 2016
Médaille d'Argent Foire de Brignoles 2016, millésime 2015
Médaille d'Or au Concours Corbières, millésime 2014

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



Fiche Technique disponible en [anglais](#) et [allemand](#)



Cave de Gruissan 1bd de la Corderie 11430 Gruissan Aude France Tl 0468490117 Fx 0468493499 contact@cavedegruissan.com
www.cavedegruissan.com



Cave de Gruissan