



Les Vignerons

ROSE

APPELLATION : AOP Corbières

CEPAGES :
50% Cinsault
30% Syrah
20% Grenache

MILLESIME : 2017

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 2018, millésime 2017
Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins de France-Mâcon, millésime 2017
Médaille de Bronze au Concours Corbières 2017, 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](#)

