



# La Cave

ROSE

**APPELLATION :** AOP Corbières

**CEPAGES :**  
50% Grenache  
25% Cinsault  
25% Mourvèdre

**MILLESIME :** 2017

**DEGUSTATION :**  
Couleur rose clair.  
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'Or au Concours Corbières 2018, millésime 2017  
Médaille d'Argent-Brignoles 2005, pour le millésime 2004.

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



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

