



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, 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](#)

