



Les Pujots

ROSE

APPELLATION : AOP Corbières

CEPAGES :
50% Syrah
30% Mourvèdre
20% Grenache

DEGUSTATION :
Belle robe brillante, rose, légèrement saumonée.
Arômes très fruités, complexe de fruits exotiques, fraise des bois, framboise apportés par la Syrah.
La bouche est très agréable souple et bien équilibrée.
A déguster en apéritif mais également sur tout un repas d'été.
Température de service 6-8°C.

VINIFICATION :
Après débourage, 48h au froid (10°C)
Les lies fines sont séparées. Le jus éclairci est mis en fermentation. Cette dernière s'échelonne pendant 10 à 15 jours à température régulée (16°C). La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée.



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

