



Les Pujots

ROSE

APPELLATION : AOP Corbières

CEPAGES :
50% Syrah
30% Mourvèdre
20% Grenache

MILLESIME : 2017

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.

DISTINTIONS/ : Médaille de Bronze au Concours Corbières 2017, millésime 2016
Médaille d'Argent au Concours Mâcon 2016, millésime 2015

VINIFICATION : Après débouillage, 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](#) et [allemand](#)

