Le Coteau

ROSE

APPELLATION : AOP Languedoc

CEPAGES :
50% Syrah.
30% Grenache
20% Cinsault

DEGUSTATION :
Couleur rose clair.
Nez fruité de fruits rouges de fraise et de framboise.
Rosé friand, charnu et ample en bouche.
Bon équilibre acide, alcool.
Rosé de tout un repas.
Température de service 8°C à 10°C.

VINIFICATION :
Après débourbage, 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

Cave de Gruissan 19 bd de la Corderie 11430 Gruissan Aude France Tl 0468490117 Fx 0468493499 contact@cavedegruissan.com
www.cavedegruissan.com

Cave de Gruissan