



Le Coteau

ROSE

APPELLATION : AOP Languedoc

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

MILLESIME : 2017

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.

DISTINCTIONS : Médaille de Bronze Concours Feminalise 2010,
pour le millésime 2009.

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](#)

