



# 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 débordage, 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](#)

