



LE BIO D'OCCITANIE

Les Sens des Etangs Cinsault

ROSE

CAPSULE A VIS



APPELLATION :

IGP Aude

CEPAGES :

100% Cinsault

DEGUSTATION :

Couleur rose pâle.
Au nez, présence de fruits rouges.
Belle rondeur en bouche avec une note de fraîcheur plaisante.
Persistance des arômes très agréable.
A déguster en apéritif mais également sur tout un repas d'été.
Température de service 8-10°C

VINIFICATION :

Pressurage direct de la vendange.
Débouillage au froid à 10°C pendant 48 heures.
Fermentation régulée à 17-18°C.



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

