



CUVÉE SAINTE AGNES - Rosé



APPELLATION : AOP Côtes du Rhône



CEPAGE : Grenache, Cinsaut, Syrah



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins sont cueillis très tôt le matin sur des parcelles sélectionnées. Les jus issus en partie par saignée et par pressurage pneumatique, sont débourbés en statiques à froid et la vinification se déroule à basse température afin d'exalter tous les arômes du fruit.



DEGUSTATION :

ROBE : couleur rose pâle aux reflets argentés.

NEZ : expressif, notes de fraise et de bonbon anglais.

BOUCHE : Fraîche et fruité.



CONSERVATION ET ACCORD METS ET VINS :

A boire dans l'année, en apéritif ou accompagné de salades, charcuterie ou poissons grillés.