



## 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.