



Sous les micocouliers 2022 AOP Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*Rosé caractéristique par
sa puissance aromatique
et sa rondeur en bouche*



Nature du sol : marnes jaunes de Gignac (sablo, argilo, limoneux)

Cépages : Mourvèdre (60%), Grenache (40%)

Vinification : pressurage direct de mourvèdre et grenache, saignée de cinsault, fermentation malo-lactique non effectuée

Vieillessement : 6 mois en cuve

Robe : rose pale

Nez : groseille, bourgeon de cassis, grenadine, croquant de petits fruits rouges, réglissé et anisé

Bouche : très gourmande et acidulée, fraîche et ronde, poivrée et réglissée en finale

Conditionnement : carton fond automatique 6 bouteilles debout

13 % vol.

Température de service : 10 à 12°. Surtout ne pas servir trop frais pour apprécier tous ses arômes