Verdarail Rosé

Région : Provence Var
Cépages : Grenache 70%, Cinsault 30%
Appellation : IGP Méditerranée

Le vin et le domaine

- Sol argilo limoneux
- Agriculture biologique certifiée Ecocert depuis 2018.
- Ce rosé est obtenu par pressurage direct pour préserver le fruit dans ce qu'il a de plus naturel. La fermentation se déroule en cuves inox thermo-régulées afin de maitriser la température, pour une meilleure conservation des arômes du fruit.
- Mise en bouteille réalisée au Château

Dégustation

Bouche: Rose pâle aux nuances pêches
Nez : Tout en finesse, marie des arômes de fruits rouges, des notes de pamplemousse et d'épices ensoleillées.
Bouche : Fraîche, bien équilibrée avec une belle buvabilité.

Conseils de dégustation

Température de service : 11° C
Accords mets et vins : Association idéale avec les fruits de mer
Potentiel de garde : 2 ans

CARACTÈRE

Complexe	6/10
Persistant	5/10
Fruité	7/10