



LE ROSÉ GIVRÉ

Le mariage des deux cépages Syrah et Grenache Gris confère à ce rosé un concentré d'arômes gourmands.

Appellation

IGP d'Oc.

Cépages

80% Syrah et 20% Grenache Gris.

Age des vignes

20 ans.

Terroirs

Terroirs calcaires du Miocène (ère tertiaire), mélangés à des alluvions.

Conduite du vignoble

Cordon de Royat et Gobelet.

Rendement

40 hl/ha.

Vinification

Une extraction rapide des jus permet de garder la personnalité des raisins de Syrah et de Grenache Gris.

Elevage

En cuve inox.

Dégustation

Une robe tendre, un nez délicat et fruité font de ce rosé un instant de convivialité. Vibrant d'expression, il est un concentré d'arômes gourmands de petits fruits rouges.

Accord mets/vin

Ce vin pourra aussi bien être servi à l'apéritif que sur une cuisine estivale, des sushis ou des brochettes.

Servir à 8° - 10°C.