

VENT DES DAMES rosé 75cl

IGP Pays des Bouches-du-Rhône
Terre de Camargue



CALADOC - Cépage local né en 1958, d'un croisement de Grenache et Côt (Malbec)

Vendange | vinification :

Assemblage de jus de pressurage direct et de jus de saignée.

Vinification à 15°C.

Dégustation :

Vin à la robe pâle franche « esprit Provençal ».

Il offre un nez de fruits rouges frais avec des notes de fraises écrasées et groseilles.

C'est un vin plaisir, acidulé en bouche il présente une belle complexité avec une finale réglissée.

Accord mets :

Il est idéal avec un sauté de volaille aux champignons de Paris et accompagne parfaitement un dessert à base de fraises.

Servir entre 10/12°C.

Mise en bouteille au domaine.

- Carton de 6 bouteilles -
EAN : 3760248220659

