



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

AUTHENTIQUE rosé 75cl
IGP Pays des Bouches-du-Rhône
Terre de Camargue



MERLOT – CABERNET

Vendange | vinification :

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

Vinification à 15°C.

Dégustation :

Robe moyennement soutenue, franche.

Bien équilibré, le nez est fin et délicat marqué compté de fruits rouges (fraises, cerises).

Il offre une belle rondeur en bouche, charnu avec des notes de fraise un peu trop mûre, et une petite finale acidulée en fin de bouche.

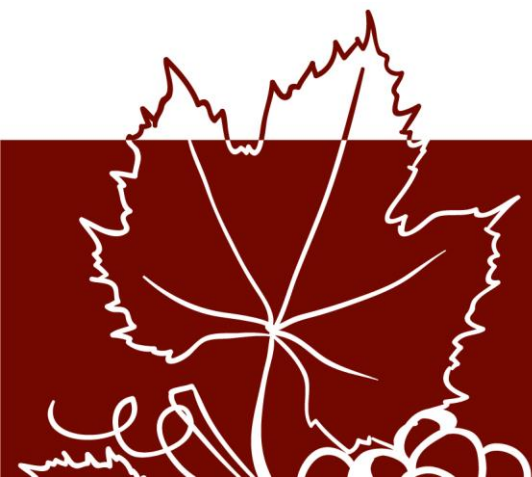
Accord mets :

Un joli vin de repas, avec des entrées froides type tourte aux légumes ou tarte à la tomate. Le vin est rond il domptera l'acidité de la tomate !

Servir entre 10/12°C.

Mise en bouteille au domaine.

- Carton de 6 bouteilles -
EAN : 3760248220512



Pierre CARTIER | Vigneron
12073 Route de Salin-de-Giraud | 13200 ARLES
+33(0)9.64.18.90.33
www.domainedebeaujeu.fr