DOMAINE DE Beaujeu

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 pâle, franche.

Bien équilibré, le nez est fin et délicat marqué petits fruits rouges.

Il offre une belle longueur en bouche, friand avec des notes acidulées qui rappellent la rhubarbe et s'associent à merveille avec le nez.

Accord mets :

Vin convivial par excellence, pour les apéritifs et les repas entre amis, se déguste sur des préparations à base de pâte : tourtes à la viande, croustades aux pommes…

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)4.90.97.21.58
www.domainedebeaujeu.fr