



AOC Minervois

Rosé - 2006

Terroir : Sol argilo-calcaire, exposition plein sud, altitude 300 m.

Cépages : Syrah (50 %), Grenache (50%).

Vinification : Rosé de saignée, fermentation en basse température.

Dégustation : Robe rose pâle aux reflets violines, arômes de fruits rouges et d'épices, vin vif et fruité en bouche.

Suggestions culinaires : Convient sur les grillades et les poissons.

Conseils de consommation : Apogée 2006-2007.

A consommer à une température de 10-12°C.