

Roses d'Albères

AOP Côtes du Roussillon

Grâce au terroir des Albères, ce rosé exprime toute sa gourmandise et son fruit. Sa couleur évoque la fraîcheur et l'élégance de la rose.

CÉPAGES

Syrah (60%) et Grenache noir (40%).

TERROIRS

Sols argilo-sableux des Albères.

VINIFICATION

Sélection parcellaire.

Pressurage direct.

Fermentation sous contrôle de la température.

Soutirage et mise en bouteille précoce.

RENCONTRE

Robe rosée nacrée.

Jolies notes de grenadine. Belle fraîcheur au final mentholé.

Belle longueur en bouche et de la tenue!

ACCORD METS ET VINS

Servi à 12°, il se dégustera à l'apéritif accompagné de tapas ou égayera vos brillamment toutes vos grillades estivales.



DOMAINE SANAC