

A LA FOLIE GRENACHE IGP Pays d'Oc Rosé



Terroirs

Sols argilo-calcaires à sablo-limoneux.

Cépage

Grenache

Age des vignes

15-20 ans

Vinification

Pressurage direct et fermentation à basse température pour optimiser l'intensité aromatique.

Dégustation

Ce vin possède une belle robe rose claire et limpide. Au nez, des arômes agréables de fleurs et de fruits entre pêche et framboise. La bouche vive et acidulée laisse exprimer des notes de fruits frais et de bonbons anglais.

Accord mets et vins

C'est un vin plaisir, facile à boire qui sera parfait à l'apéritif ou accompagnera des grillades ou vos repas estivaux entre amis.

Durée de garde

1 an

Conditionnement Bouteille 75 CL Cartons de 6 bouteilles

www.valdespins.com