

Nos vins : les rosés

Féérique

[Retour](#)

Millésime

2018

Cépages

Assemblage de Grenache, Cinsault, Syrah et Rolle

Vinification

Assemblage composé à : - 60% d'un vin issu de stabulation de moût pendant 1 mois à 0°C suivis d'une fermentation alcoolique entre 17°C et 18°C. Elevage sur lies fines en cuve. - 40 % d'un vin vinifié en cuve. (pressurage direct suivi d'un débourage puis fermentation alcoolique entre 14 et 16°C. Elevage sur lies fines en cuve).

Dégustation

Robe de couleur rose pâle, saumonée. Nez intense de pamplemousse et de fruits exotiques, de cassis. Bouche concentrée, grasse et gourmande avec des arômes de mangue et de fruit de la passion qui explosent en bouche. La finale est longue et soutenue par une légère acidité. Ce vin festif réveillera vos papilles.

Accompagnement

A l'apéritif, mais aussi sur des brochettes d'agneau aux figues et romarin, une bourride sétoise, un tajine d'agneau au citron.

Tarif

7.60 Euros la bouteille de 75 cl. Existe en Magnums 25 euros et en Jéroboam 39 euros.

Médailles

Médaille d'or au concours des courtiers assermentés de France des vins de Provence Alpes Cote d'Azur et de Corse - 2019

