

Le Clos des Sables

Vif et légèrement acidulé



Sec

Médaille d'Or aux Vignerons Indépendants 2013

Cépage : Grolleau (70%), Cabernet Franc (15%), Côt (15%)

Type : Rosé, il se boit dans les 3 ans suivant sa récolte.

« Sa belle robe aux reflets saumonés et son nez aux arômes de petits fruits rouges acidulés nous offrent en bouche des arômes floraux très flatteurs, d'une finesse ample et généreuse. »

Question d'accompagnement...

C'est un vin qui accompagnera tout un repas, à boire légèrement frais : un vin parfait pour les moments de fêtes entre amis et les soirées barbecues.

Côté technique :

Récolte	La vendange est mécanique, et les fruits égrappés.
Vinification & Elevage	Un pressurage tout en douceur, suivi d'un débourbage (pour enlever les grosses impuretés). La fermentation alcoolique se passe en cuve à basse température.
Sol	Sable Perrucheux

Une suggestion ?

Vif et légèrement acidulé, il accompagne avec plaisir nos soirées estivales...