

PRODUIT : LE NECTAR DE CES DAMES

CODE :

APPELLATION : Vin de Pays d'Oc

COULEUR : Rosé

MILLESIME : 2009

DEGRE : 12,5%

TERROIR : Provient de vignes situées sur des sols caillouteux et graveleux de semi-coteaux sous climat méditerranéen. Raisins cueillis de nuit de façon à préserver leur intégrité.

<u>CEPAGES</u>	<u>%</u>	<u>RENDEMENTS</u>	<u>AGE DES VIGNES</u>
Syrah	100%	60 hl / ha	15 ans

VINIFICATION : Raisins cueillis de nuit de façon à préserver leur intégrité. Pressurage doux, puis fermentation en barrique. Batonnage quotidien après fin de fermentation. Elevage en barrique pendant 6 mois dans un chai climatisé.

DEGUSTATION : Robe rose soutenue.
Nez de fruits rouges : framboise, fraise...
Bouche légèrement épicée, équilibrée et fraîche. Rosé gourmand.

SERVICE : A servir frais 10-12°

GARDE : à consommer dans l'année.

DIVERS : Rosé de gastronomie, qui accompagne aussi bien les plats épicés que les poissons ou la charcuterie.

