

PRODUIT : SANT GENIES Rosé

CODE :

APPELLATION : AOC Coteaux du Languedoc

COULEUR : Rosé

MILLESIME : 2008

DEGRE : 12,5 %

TERROIR : Terrasses et éboulis argilo-calcaires.
Parcelles sélectionnées (niveau 2) exceptionnellement ensoleillées, et exposées à un vent régulier et asséchant (le mistral).

<u>CEPAGES</u>	<u>%</u>	<u>RENDEMENTS</u>	<u>AGE DES VIGNES</u>
Cinsault	50 %	50 hl / ha	30 ans
Grenache Noir	50 %	50 hl / ha	25 ans

VINIFICATION : Macération pelliculaire en cuve pendant quelques heures.
Pressurage doux - Débourbage à froid.
Fermentation à températures maîtrisées. (18°C)
Mise en bouteille précoce.

DEGUSTATION : La robe tendrement saumonée est élégante et brillante.
Nez de fruits rouges.
Bouche équilibrée et fraîche.

SERVICE : Servir frais à 12°.

GARDE : à consommer dans l'année.

DIVERS : Vin facile à boire, idéal pour accompagner les produits de la mer, les grillades et toutes les cuisines épicées et exotiques.
Existe en 37,5 cl.

