

CUVÉE 1582

Rosé

VIGNOBLES VERCHANT DOMAINE ET CHÂTEAU

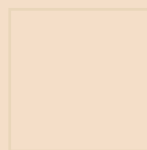
- Certification : BIO 
- Appellation : IGP - Pays d'Oc
- Terroir : « Mejanelle » - galets roulés et de sédiments marins
- Cépage : Grenache - Syrah



Vinification : Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur. Après égrappage complet, les raisins sont pressés par pressurage pneumatique. Seul le jus de goutte et le jus de première presse sont sélectionnés pour la vinification. Le jus est vinifié à basse température en cuve thermorégulée. Assemblage réalisé au début de l'année et mis en bouteille ensuite.

Notes de Dégustation : Robe pâle avec de légers reflets violette. Nez : Intense, avec des arômes d'agrumes, de mûres et de fraises des bois. Bouche Toute en douceur, avec une belle fraîcheur en finale. La bouche révèle une profusion de notes de fruits rouges et d'exotisme.

Accords Mets & Vins : S'accorde parfaitement avec le poisson, les coquillages, la viande grillée ainsi que la salade. Servir entre 8 et 12°C.



CUVÉE 1582

Rose

VIGNOBLES VERCHANT DOMAINE ET CHÂTEAU

- Certification : BIO  
- Appellation : IGP - Pays d'Oc
- Terroir : "Mejanelle" - rounded pebbles and marine sediments
- Varietal : Grenache - Syrah



Vinification : Mechanical harvesting at night to preserve maximum freshness. After complete destemming, the grapes are pressed using pneumatic pressing. Only free-run juice and first-press juice are selected for vinification. The juice is vinified at low temperature in temperature-controlled vats. Blending is carried out at the beginning of the year, followed by bottling.

Tasting Notes : Pale colour with slight purple tints. Nose: Intense, with aromas of citrus fruits, blackberries and wild strawberries. Palate: Very smooth, with a lovely fresh finish. The palate reveals a profusion of red fruit and exotic notes.

Food & Wine Pairing : Pairs perfectly with fish, shellfish, grilled meat and salad. Serve between 8 and 12°C.

