DOMAINE LA
PROVENQUIÈRE

Cuvée Achilleus Rosé - Gamme Achilleus

Rosé - IGP Pays d'OC

CÉPAGES : Pinot Gris, Vermentino.

TERROIR : Terres argilo-calcaires et coteaux calcaires exposés au nord.

VINIFICATION : Raisins essentiellement vendangés le matin. Pressurage direct pour les deux cépages. Vinifiés en co-fermentation en demi-muid sous contrôle des températures.

ÉLEVAGE : Élevage sur lies fines en demi-muid durant 6 mois.

DÉGUSTATION : Ce vin est doté d'une robe brillante de couleur rose pâle. Au nez, on lui trouve des arômes de fruits à noyaux et de petits fruits rouges. Sa bouche, tout en contraste, est épicée, onctueuse et veloutée. Elle s'achève sur une belle longueur.

ACCORDS : Tartare de saumon, mangue & baies roses.

SERVICE : 10-12°c

GARDE : À boire dans les 5 ans.

FORMAT : 75cl – 150cl – 300cl

SCEA Domaine La Provenquière - 34310 CAPESTANG - FRANCE
Tel : 0033.4.67.90.54.73
Email : contact@provenquiere.com
Web site : www.provenquiere.com