



# DOMAINE DE MÉDEILHAN

## ROSÉ « GRENACHE »

**DEGRÉ :**  
12,5%

**COMPOSITION :**  
100% Grenache

**SOL :**  
Terroir argilo graveleux.

**CERTIFICATION**  
Terra Vitis

**CONDUITE :**  
Vigne palissée sur fils, taille en guyot, 4200 pieds/ha.

**RÉCOLTE :**  
Vendange mécanique, égrappée.

**VINIFICATION :**  
Vinification à basse température, protection contre l'oxydation, fermentation d'une durée de 3 semaines. Pressurage en douceur avec un pressoir pneumatique. Sélection des jus.

### DÉGUSTATION :

Rosé clair, brillant à la robe légèrement saumonée. Avec un nez fruité et expressif, ce « Grenache » rosé présente une bouche ronde, pleine, toute en douceur aux arômes de fruits rouges.

À déguster entre 12 et 13°C.

Son bouquet équilibré accompagnera parfaitement vos apéritifs, grillades ou repas décontractés entre amis.

Disponible en bouteilles de 75 cl - Magnum sur demande.

