



DOMAINE DE MÉDEILHAN

ROSÉ « TRADITION »

DEGRÉ :
12,5%

COMPOSITION :
80% Syrah
20% Grenache

SOL :
Terroir basaltique.

CERTIFICATION
Terra Vitis

CONDUITE :
Vigne palissée sur fils, taille en guyot, 4400 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 de jus.

DÉGUSTATION :

Rosé brillant aux reflets rose fuchsia.
Le nez est très expressif avec un joli mélange de fruits rouges. La bouche savoureuse est un harmonieux mélange d'arômes de fraise et framboise.

À déguster entre 12 et 13°C.

Appréciez-le en apéritif, en accompagnement de grillades ou lors de repas décontractés entre amis.

Disponible en bouteilles de 75 cl et très prochainement en Bag in Box de 5 litres.

