

ANNA HAUGH
Vin rosé

Appellation:	Vin de France
Cépage :	Grenache noir (80%) Cabernet Franc (10%) Syrah (10%)
Vol/alc.:	13 %
Sol/ terroir :	Les raisins proviennent d'une vieille parcelle de Grenache Noir (60 ans) plantée sur un coteau et de parcelles de 25 ans d'âge en plaine pour les autres cépages. Pas d'herbicides, pas de pesticides. Certificat HVE3.
Vinification:	Pressurage direct dans un environnement sans oxygène, stockage au froid pendant une semaine. Fermentation et maturation dans des cuves en acier inoxydable.
Couleur:	Couleur pâle avec des reflets de gris sur le bord.
Nez:	Nez délicat montrant déjà beaucoup de douceur, arômes floraux et de petits fruits rouges, très raffiné.
Degustation:	La bouche est délicate et raffinée, avec de beaux arômes, une gourmandise maîtrisée et une finale longue et très agréable.
Conservation:	Jusqu'à 2 ans.
Mets et vin:	Un vrai délice et recommandé par la Cheffe Anna HAUGH pour accompagner vos salades, repas d'été, barbecues ou sa recette Signature " <i>Thon en croûte d'herbes avec vinaigrette aux anchois</i> "



Une collection de vins créée par la Chef ANNA HAUGH - Grand Vin de France Anna Haugh, cheffe et restauratrice . Anna a ouvert Myrtle en 2019, après avoir passé 20 ans dans certains des meilleurs restaurants de Londres, travaillant avec Gordon Ramsay et Phill Howard. Le restaurant Myrtle a été décrit comme un restaurant irlandais innovant. Anna utilise le meilleur des produits irlandais et reprend souvent des recettes irlandaises traditionnelles en les allégeant. Une version plus actuelle de la cuisine irlandaise. Anna a participé à de nombreuses émissions de télévision sur les chaînes britanniques et irlandaises. Elle est actuellement un chef invité régulier d'une émission matinale d'une chaîne britannique. Elle a déjà travaillé à la télévision sur Royal Recipes, Ready Steady Cook et Snack Masters.