

Signature Sommelier Rosé

<u>Appellation:</u>	IGP Cité de Carcassonne
<u>Cépage:</u>	Cabernet Franc 20 % / Grenache Noir 40 % / Malbec 40 %
<u>Alc./Vol.:</u>	13%
<u>Sol:</u>	Les raisins proviennent d'une vieille parcelle de Grenache Noir (60ans) plantée sur un coteaux et de parcelles de 25 ans de plaine pour les autres cépages.
<u>Age des vignes:</u>	30 ans.
<u>Vinification:</u>	Pressurage direct, débouillage statique à froid. Chaque cépage fermente séparément dans des cuves en inox puis sont assemblés en cours d'élevage. Élevage en cuves d'acier inoxydable et sur lies fines pendant 6 mois.
<u>Couleur:</u>	La robe est rose pale aux reflets bleutés.
<u>Nez:</u>	Un nez rafraichissant présentant déjà beaucoup de gourmandise.
<u>Dégustation:</u>	La bouche est délicate et raffinée, des arômes précis, une gourmandise maîtrisée, une finale longue et très agréable.
<u>Conseils de service :</u>	A servir frais pour souligner son acidité (sa fraîcheur). 8-10°C est une bonne moyenne.
<u>Conservation :</u>	3 ans.
<u>Mets et vins :</u>	Idéal pour l'apéritif. Les produits de la mer et iodés s'associent également très bien à ce rosé.



Signature Sommelier – une expérience unique !

Notre engagement d'excellence a donné naissance à la création de la collection Signature Sommelier. Une collection, qui met en avant les meilleurs Sommeliers du monde et leur savoir-faire. Cette sélection Gourmet du Sommelier Fabrice Sommier est le fruit d'un partenariat de longue durée avec notre maison viticole.