



# ANKAA

## Vin rosé



<b>Appellation:</b>	IGP Cité de Carcassonne
<b>Cépages :</b>	Cabernet Franc 20 % / Grenache Noir 40 % / Malbec 40 %
<b>Alc. /Vol. :</b>	13,5%
<b>Sol:</b>	Les raisins proviennent d'une vieille parcelle de Grenache Noir (60ans) plantée sur des coteaux et de parcelles de 25 ans de plaine pour les autres cépages. Certifié HVE.
<b>Age des vignes:</b>	30 ans.
<b>Vinification:</b>	Pressurage direct, débourage 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.
<b>Couleur:</b>	La robe est rose pâle aux reflets bleutés.
<b>Nez:</b>	Un nez rafraichissant présentant déjà beaucoup de gourmandise.
<b>Dégustation:</b>	La bouche est délicate et raffinée, des arômes précis, une gourmandise maîtrisée, une finale longue et très agréable.
<b>Conseils de service :</b>	A servir frais pour souligner son acidité (sa fraîcheur). 8-10°C est une bonne moyenne.
<b>Conservation :</b>	3 ans.
<b>Mets et vins :</b>	Idéal pour l'apéritif. Les produits de la mer et iodés s'associent également très bien à ce rosé.



### ANKAA – une expérience unique !

Ankaa est l'étoile la plus brillante de la constellation du Phénix. Elle est à une distance d'environ 76 années-lumière.

Cette gamme inclue 3 cuvées en IGP Cité de Carcassonne. Chaque bouteille introduit une phrase d'accroche sur la thématique de l'étoile.



**Wines & Brands**  
contact@winesandbrands.com  
257, allée du Mas Nègre  
34970 LATTES  
France