

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES CAVES RICHEMER Henri de Richemer

Couleur : Rosé

Cépage : Marselan

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 4,95€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Façades méditerranéennes constituées de sédiments tertiaires (sable, argile) et quaternaires (cailloutis).

Vinification : Vendanges faites de nuit, égrappage, puis pressurage direct. Fermentation alcoolique sous températures contrôlées avec des levures sélectionnées. Soutirage du vin avant mise en bouteille.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 30 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Traditionnelle

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Rose limpide, aux reflets gris.

Nez : Citronné acidulé, ouverture sur du pamplemousse.

Bouche : Belle acidité. La bouche est légère et de bonne longueur.

SERVICE

Température : 10-12°C

Accords mets et vins : Apéritifs, fruits de mer, sardines grillées.

Conditionnement : 75 cl



LES CAVES RICHEMER - 51 route de Bessan - 34340 MARSEILLAN
+33 (0)4 67 77 20 16 - contact@richemer.fr - www.richemer.fr