

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE GRAND-CHEMIN

Incroyable

Couleur : Rosé

Cépages : Cinsault 70%, Pinot noir 30%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 13,20€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, pressurage direct fermentation en cuve Inox, contrôle des températures entre 16°C et 19°C.

Rendement : 45 hl/ha

Nombre de bouteilles : 20 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Bois de rose.

Nez : Fruité, fruits rouges.

Bouche : Vin fruité, équilibré et souple.

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Salades, viandes blanches, grillades, poissons à la plancha.

Conditionnements : 75 cl / 150 cl

