

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS L'Élégante

**Couleur :** Rosé

**Cépages :** Grenache noir 50%, Cinsault 50%

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 7,30€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Pressurage direct.

**Rendement :** 65 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 3 000

**Élevage :** Béton

**Certification bio :** Oui

**Méthode de culture :** Biologique

**Degré alcoolique :** 12,5%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Rose pâle.

**Nez :** Notes subtiles, bouquet aromatique riche et complexe.  
Nuances florales délicates et fruits rouge frais.

**Bouche :** Fraîcheur et douceur, vin fruité et aromatique.

### SERVICE

**Température :** 8-10°C

**Accords mets et vins :** Apéritif, desserts et mignardises.

**Conditionnement :** 75 cl



LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS - 2 rue de l'Arnède - 30250 SOMMIÈRES  
+33 (0)4 66 80 03 31 - contact@vin-vds.com - vin-vds.com