

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES VIGNOBLES FONCALIEU

Le Versant

Couleur : Rosé

Cépage : Grenache noir

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 9€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve Inox avec contrôle des températures.

Rendement : 70 hl/ha

Nombre de bouteilles : 105 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Rose pâle aux légers reflets saumonés.

Nez : Délicatement parfumé, notes gourmandes de fruits rouges (fraises et framboises) et arômes fleuris de rose et de fleur d'oranger.

Bouche : Douce et suave, équilibrée, rafraîchie par des notes d'écorces d'agrumes. Belle persistance aromatique sur des notes de menthe fraîche.

SERVICE

Température : 10°C

Accords mets et vins : Apéritif, tapas, soupes froides, viande blanche grillée aux épices, ratatouille, poulet tandoori, tajine de lotte, crumble aux fruits rouges.

Conditionnement : 75 cl

