

L'AFFRANCHI

Millésime : 2022

Prix TTC Caveau : 12 €

Couleur : Rosé

Cépages : Artaban - Muscaris

Aire d'appellation : Vin de France - VSIG

Degré d'alcool : 13%vol.

Température de service : entre 8° et 10°

Potentiel de garde : 1 à 2 ans

Culture : agriculture biologique

Terroir : Argilo-sablonneux

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Pressurage direct lent, débourbage à froid, les bourbes sont filtrés et réintroduites, élevage en cuve inox.

Particularité :

Vin Bio issu de cépages hybrides naturellement résistants aux maladies. Aucun traitement n'a été fait sur les vignes. Ni cuivre, ni soufre.



Les mots du vigneron :

Ce rosé possède une belle robe pâle aux allures pomelo.

Le nez rappelle la framboise, la fraise, et les agrumes. En bouche, on retrouve beaucoup de fraîcheur et d'élégance avec des arômes de petits fruits rouges. C'est un rosé très fin, très facile et très désaltérant qui saura faire l'unanimité chez vos invités.

Mets & vins :

C'est un rosé tout en délicatesse à déguster aussi bien à l'apéritif que pour accompagner un repas. Il peut parfaitement s'accorder avec une salade de fraise, un melon au jambon de Bayonne, une salade composée ou encore des grillades.