



ROSE GRANIT

Un vin de gourmandise

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère.

Température de fermentation 18-25°C

Macération de 12 heures

Degré alcool : 14% vol.

Dégustation :

Robe rose très pale, fruité, frais, attaque souple, belle tension en final.

Accords mets vins :

Il enchante vos apéritifs, vos grillages, vos crumbles à la tomate et aux herbes ou tout simplement un moment de détente entre amis. Servir frais 10-12°

