

AOP Savoie rosé

Inattendu
ROSÉ DE MONDEUSE
2015

*Rosé gastronomie, puissant et frais,
de l'apéritif au repas*



Cépage : Mondeuse noire - Vendangé à la main

Terroir : Balcon de moraine glaciaire sur éboulis caillouteux

Vinification : Pressurage direct

Élevage : Élevé en cuve

Degré : 12°

Garde : À consommer dans les 2 ans

La robe : Groseille à reflets gris

Le nez : Friand, agrumes

La bouche : Fraîche, tonique et complexe, pamplemousse

À boire : Servi à 10°, en toutes saisons, rafraîchissant, idéal pour les grillades et les viandes rouges

