



À l'Amitié

Rosé 2017

IGP Cévennes



CÉPAGES : 100% Chenanson

DEGRÉ : 12,5°

RÉCOLTE : Mécanique / *Mechanical picking.*

Terroir: Argilo-calcaire



Vignes cultivées en semi-côteaux, entourées de garrigues et situées en piémont cévenol. Sols peu profonds, moyennement caillouteux. Climat de type méditerranéen, avec une très bonne cinétique de maturation pour ce millésime : alimentation en eau non déficiente et températures nocturnes fraîches.



Rendement : 40 hectolitres hectares.

Vinification: Traditionnelle, avec débourage statique par le froid.



Dégustation : Robe saumoné avec un joli nez sur le fruit. Bouche élégante, des notes de fruits mûrs avec une fraîcheur.

Salmon pink color. Pretty nose on the fruit. Elegant palate, fine notes of ripe fruit with a pleasant freshness.



Accords mets & vins : Apéritifs, charcuterie ou bien poisson à la plancha. *As an aperitif, meats or with a plancha of fish.*

Température de service : 10-12°C

