



Flashez ce code pour plus  
d'info sur ce vin :



**Millésime : 2017**  
**Appellation : IGP Coteaux du Pont du Gard**  
**Couleur : Rosé**  
**Cépages : Cinsault**



#### A la vigne

Sols : Argilo-calcaire, Caillouteux  
Age des vignes : 15 ans  
Vendanges : mécanique  
Rendement : 75 hl/ha

#### A la cave

Vinification : Eraflage , Pressurage direct, Fermentation avec contrôle des températures de fermentation , Elevage en cuve  
Contenances : 0,75L

#### Dégustation

Robe : Rose pâle  
Arômes : Pamplemousse  
Goût : Frais, Fruité  
Garde : < 3 ans - Service : 8-10°C  
Alcool : 12.5