

IGP La Haute Vallée de l'Orb

Sols : Ruffe, argilo-calcaires, grès, basalte.

Cépages : Cinsault, Pinot noir

Vendanges : Manuelles, en cagettes, avec tri.

Date de récolte : Début septembre

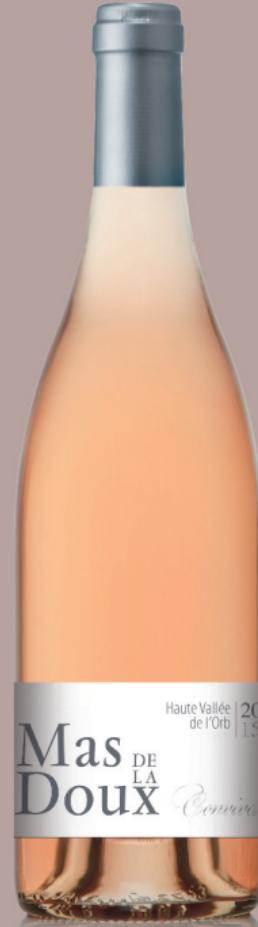
Vinifications : Pressurage direct.

Élevage : En cuves sur lies.

Notes de dégustation : Ce rosé présente un nez très typé et complexe dans lequel on trouve des notes de thym, de lilas, de violette et de groseille entre autre.

On trouve aussi en bouche des notes épiciées. Ce bouquet est soutenu par un bel équilibre en bouche, avec gras et fraîcheur qui lui donnent une bonne persistance aromatique.

Conseils de dégustation : Par sa richesse et son équilibre, ce rosé trouvera sa place à table avec un large spectre de plats qui pourra aller des poissons, aux viandes blanches, à la cuisine méditerranéenne en général et bien d'autres choses encore. Un service à une température voisine de 10°C est recommandé.



Connies Rosé