



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



Millésime : 2018
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