

Florie

Mise propriété

Appellation : IGP Méditerranée

Origine : France .

Cépage(s) : Caladoc 50% -Grenache 20% - Cinsault 20%- Syrah 10%

Alcool : 12,5 %

Format : 75 cl ou 150 cl Magnum.

TERROIR :

Sous le soleil du Sud de la France en Méditerranée , la propriété est située entre mer et montagne.

C'est là, au cœur d'un vignoble offrant une vue imprenable sur les eaux bleues de la Méditerranée , qu'est élaboré ce rosé d'assemblage .

VINIFICATION :

Dans les vignes, seuls sont utilisés des produits respectueux de l'environnement .

Récolte précoce des baies pour une parfaite expression du fruit et un maximum de fraîcheur.

Les moûts sont obtenus par pressurage direct de raisin entier, puis mis en fermentation à température régulée (16°C).

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une jolie robe rose saumonée

Nez : Nez expressif sur des notes gourmandes de petits fruits rouges , de pêches et d'abricots .

Bouche : En bouche , ce rosé est vif, rafraîchissant et surtout dangereusement savoureux.
La finale confirme son caractère charmant et convivial.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

A l'apéro , avec les salades d'été, préparations asiatiques et les Pizzas

Coup de cœur : un couscous !




ProWines
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be