



Créé le mardi 12 décembre 2017

>



6 Bouteilles 75cl - Château FLOTIS - Vin Rosé - "L de Flotis" 2015 BIO

Fabricant : Château FLOTIS

Modele : -

Château FLOTIS - Vin Rosé - "L de Flotis" 2015 BIO

APPELLATION

AOP FRONTON

CEPAGES

Négrette: 60%

Syrah: 30%

Cabernet Franc 10%

VINIFICATION

Les mêmes procédés de vinification traditionnelle sont utilisés pour élaborer ce rosé de saignée. Chaque cuve est saignée (environ 10 %) dès les premières heures. Les moûts sont vinifiés ensuite séparément en levures indigènes avec un contrôle des températures (18 à 20 degrés). Après un élevage sur lies fines, les vins sont assemblés et mis en bouteilles dès le mois de février.

DEGUSTATION

Trop belle pour être vraie ? C'est vrai que ses couleurs sont séduisantes mais cette belle a d'autres atouts ! Un nez explosif ... et une bouche gourmande, à la fois dense et rafraichissante. C'est un rosé qui vous accompagnera tout au long du repas, autant sur des grillades d'agneaux par exemple que sur des fromages de chèvre ou un dessert aux fruits rouges.

En résumé : de l'énergie, de la fraîcheur, de la bonne humeur, à l'image des vigneronnes qui le vinifient !

ACCORDS GOURMANDS

Servi frais (10-12°C) il sera aussi parfait sur les charcuteries et les poissons.

CONDITIONNEMENT

1 carton de 6 bouteilles de 75cl

Prix : €36.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté à notre catalogue le jeudi 18 août 2016