



Créé le vendredi 23 février 2018

>



## 6 bouteilles Domaine LE ROC - Vin Rosé - Cuvée La Saignée 2016

Fabricant : Domaine LE ROC

Modele : -

Domaine LE ROC

Domaine LE ROC - Vin Rosé - Cuvée La Saignée 2016

APPELLATION  
AOC FRONTON  
CEPAGES

Négrette : 65%  
Syrah : 30%  
Cabernet : 5%

TERROIR

Les parcelles sont plantées avec une densité de 4500 à 5000 pieds/ha, sur un terroir de boulbènes blanches. Le rendement est de 50 hl/ha.

VINIFICATION

Ce rosé de saignée est vinifié à des températures de 18° à 20°, afin de préserver ses qualités aromatiques. C'est sur lies fines qu'il est élevé pendant quelques mois avant sa mise en bouteille fin février.

DEGUSTATION

Au Domaine le Roc, la couleur annonce le produit. Ce n'est pas le rosé qui contredira. D'un rose soutenu, la Saignée s'affiche en donnant le ton. Ici c'est du vin, du vrai avec ses arômes de petits fruits rouges et d'épices, dès le 1er nez. En bouche, l'élevage sur lies fines lui donne du gras, de la matière et de la persistance aromatique, ce qui lui permet d'être servi tout au long d'un repas.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise - carton de 6 bouteilles

**Prix : €39.00**

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le samedi 01 avril 2017