

GRANITE

AOP LANGUEDOC

TERROIR :

Coteaux formés d'alternance de bancs rocheux et de bancs plus tendres et argileux.



CÉPAGE

20% Syrah, 80% Grenache.



VINIFICATION

Rosé de saignée, maîtrise des températures.



DÉGUSTATION

Vin rosé à la couleur saumonée claire et brillante. Un nez de fleurs blanches et de petits fruits rouges (groseille). Une bouche vive et persistante. A déguster vers 10°C. Accompagnement: Ce vin accompagnera vos grillades (viandes ou poisson), une paëlla.



*CONSERVATION

A déguster dans l'année.

