



Rosé

[2019]



Domaine
DE CAMBIS



Couleur - Rosé pâle aux reflets saumon.



Nez - Net, fin, fruité frais, notes de grenade.



Bouche - Attaque fraîche, vineux et long. Arômes de fraise et notes d'agrumes. Bel équilibre.



Accords met et vin - Se dégustera très bien à l'apéritif ou en accompagnement de plats exotiques tel qu'une poêlée de langoustines aux agrumes.

Age moyen du vignoble : 50 ans

Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens

Altitude : 250 - 400 mètre

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendement : 25 - 30 hl/ha

Viticulture : **Conversion Bio**

Sélection : Parcelle

Récolte : Exclusivement manuelle

Vin de Terroir

Appellation : AOP Saint-Chinian Rosé

Rouge Cépages : 70 % Cinsault et 30 % Syrah

Production : 4 500 cols

Vinification : Pressurage direct et saignée Fermentation sous contrôle de température Elevage en cuve inox sur lies fines Collage - filtration à la mise

Degré alcoolique : 12.5°

Température de service : 14 °C

Mis en bouteille au domaine