



FARNIENTE

I.G.P CÔTES CATALANES
Rosé

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus du vignoble de la plaine du Roussillon qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets schisteux.

Cépages :

Syrah, Grenache Noir.

Vinification :

Les grappes sont cueillies au petit matin pour préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts suivent ensuite un débourbage très serré puis sont fermentés à basse température. Pressurage direct.

Élevage :

En cuve pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

Dégustation :

Robe lumineuse rose tendre aux reflets pivoine, cet assemblage de Syrah et de Grenache est une véritable friandise. Le bouquet est d'une parfaite élégance aux senteurs acidulées et fleuries. La bouche expressive offre une agréable fraîcheur sur des notes de groseille, grenade et pêche blanche.

À Boire :

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune. A consommer dans les 2 ans.

Accords Mets & Vins :

Ce rosé réserve de savoureuses alliances avec des filets de rougets, encornets farçis, légumes grillés et tapas.

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.