



IGP OC

DOMAINE LA CROIX BELLE

Rosé « Caringole »

Légèreté et fruit



Cépages : Syrah & Grenache

Sol : Argilo-calcaire.

Vinification : Vinification traditionnelle, fermentation à basse température. Rosé issu de saignée et de pressurage direct en fonction des cépages. Elevage de 4 mois en cuve inox. Mise en bouteille précoce.

Dégustation : Robe rose pâle, brillante aux reflets violine. Nez intense aux arômes de petits fruits rouges et de bonbon anglais. Bouche légèrement acidulée, charmante et désaltérante, beaucoup de douceur, sucrosité de la pêche.

Accord mets/vin : Servir frais, entre 10/12°C, sur des salades, des grillades, des viandes blanches, des plats épicés et méditerranéens.