

AOP FAUGÈRES

DOMAINE OLLIER TAILLEFER

Rosé « Les Collines »



Cépages : Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Grenache.

Sol : Coteaux de schistes, exposition plein sud, altitude 250 à 300m

Vinification : Récolte manuelle, vendange triée. Macération péliculaire, égouttage. Pressurage avec pressoir pneumatique, débourage. Fermentation à 17/18°C sur lies fines.

Dégustation : Belle robe pâle. Nez intense et délicatement fruité. Bouche harmonieuse, fraîche et ronde, marquée par la framboise.

Accord mets/vin : Idéal à l'apéritif avec des poivrons marinés et autres tapas mais aussi avec des plateaux de charcuteries, des tartes aux légumes, gaspachos ou tout simplement des grillades. Servir à 10°C.

VIN BIO