



# AOP MINERVOIS

## Mas Paumarhel

Rosé



Cépages : Grenache, Cinsault, Mourvêdre

Vinification: Vendange manuelle en caissette, à maturité optimale.

Les jus sont obtenus par pressurage direct, après débouillage la vinification se déroule à basse température, elle est suivie par un élevage sur lies

Titre alcoométrique : 13% Vol.

### Dégustation :

La robe brillante est saumonée. Le nez est complexe et délicat, à la fois floral (rose) et fruité (pomme, cerise). La bouche est équilibrée : l'attaque est dynamique, une impression de rondeur prend ensuite le relais quelques notes acidulées, la finale légèrement épicée lui procure une belle longueur.

### Conseil pour la dégustation :

A déguster frais.

Idéal pour vos repas d'été (grillades, plats méridionaux), il pourra être servi dès l'apéritif associé à quelques tapas.